

# Regiostationen

- Multifunktionales Serviersystem für Transport, Zwischenlagerung sowie Ausgabe von Speisen
- Zum Regenerieren, zum Warmhalten, zum Kühlhalten / Kühlen von Speisen
- Für die Personenverpflegung in Krankenhäusern, Seniorenheimen und Kindertagesstätten

Die Abbildungen zeigen Bestückungsbeispiele, die nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein müssen.

Original-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2014-08-05



***Rieber Professional.*** Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

# Inhaltsverzeichnis

# 1 Revisionsauflistung

| Revision | Änderung |
|---|---|
| 2013-12-20 | Erstausgabe |
| 2014-08-05 | Überarbeitung |
| | |
| | |

# 2 Wichtige Hinweise

## 2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.



**WICHTIG**

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein ein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

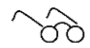
## 2.2 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

▌ Das Resultat der Handlung wird so dargestellt.



*Siehe ‘. . . ’ ‚Querverweis wird so dargestellt.*



**ACHTUNG**

weist auf möglichen Sachschaden hin, die keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



**Anwendertipp**

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

## 2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können sie verhindern, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr‘.



**GEFAHR!**

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.



**WARNUNG!**

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



**VORSICHT!**

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

# 3 Gerätebeschreibung

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion dieses Gerätes.

## 3.1 Benennung

### Benennung der Teile

Hier werden die Teile benannt, die anschließend für ein leichteres Verstehen wichtig sind.

1 Licht-/Wärmebrücke → zum Warmhalten bei der Speisenausgabe sowie zur Beleuchtung
2 Ablageflächen → zur Speisenausgabe, links / rechts; heizbar (Option)
3 Tür mit Türverschluss → im Bildbeispiel mit Dampfschieber zur Regulierung der Feuchtigkeit
4 Elektrischer Anschlussstecker und Halterung
5 Maschinenfach
6 Stoßecken, umlaufend → zur Vermeidung von Sachschaden bei Kollosion
7 Rolle




Bildhaftes Beispiel

### Bedien- und Anzeigeelemente

8 2x Rolle mit Feststeller → zur Lagesicherung gegen Wegrollen
9 Abschließbare Schublade
10 Handgriff → zum Schieben des Gerätes
11 Bediengerät → zum Steuern des Gerätes

## 3.2 Funktionseinheiten

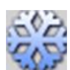
Dieses Kapitel vermittelt die insgesamt möglichen Funktionseinheiten des Gerätes.

### 3.2.1 Bediengerät




Die regelbaren Funktionseinheiten sind frei programmierbar. Dies kann direkt an der Bedienungseinheit erfolgen. Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.

### 3.2.2 Kühlhalten / Kühlen



**Kühlfach zum Kühlhalten / Kühlen von Speisen**

- Temperatur regelbar von +2 bis +14°C, werksseitig auf +4°C eingestellt
- Empfohlen wird das Kühlhalten vorab gekühlter Speisen.

**Ausstattung**

- Ohne Tauwasserablauf, Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut
- Hordengestell

## 3.2.3 Regenerieren



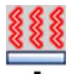
**Wärmefach zum Regenerieren von Speisen**

- Temperatur regelbar von + 20 bis + 170°C

**Ausstattung**

- Umluft → bewirkt gleichmäßige Temperaturverteilung
- Hordengestell

## 3.2.4 Kühlhalten / Kühlen sowie Regenerieren




**Kühlhalten / Kühlen**

- Temperatur regelbar von + 2 bis + 14°C, werksseitig auf + 4°C eingestellt
- Empfohlen wird Kühlhalten vorab gekühlter Speisen.

**Regenerieren**

- Temperatur regelbar von + 20 bis + 170°C

**Ausstattung**

- Ohne Tauwasserablauf, Kühlmaschine im Installationsfach eingebaut
- Umluft → bewirkt gleichmäßige Temperaturverteilung
- Hordengestell

**Umschalten vom Kühlen auf Regenerieren und umgekehrt**

Wenn das Regenerierfach umschaltet von Kühlen auf Heizen, wird zunächst das Kältemittel abgesaugt; Zeitdauer circa 400 Sekunden (circa 7 Minuten).
Die Kühlung läuft erst an, wenn die Temperatur unter 50°C ist.

## 3.2.5 Teller-Wärmefach



**Wärmefach zum Erwärmen / Warmhalten von Tellern**

- werksseitig auf + 70°C eingestellt

**Ausstattung**

- 500 W / 230 V, im Boden eingebaut
- Fassungsvermögen: maximal 4 Gastronorm-Behälter 1/1

## 3.2.6 Ablage



**Ausstattung**

Fassungsvermögen:

- maximal 4 Roste für 1x Gastronorm-Behälter 1/1 oder
- für 3 x Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief oder
- für 6 x Gastronorm-Behälter 1/2, 55 mm tief

## 3.2.7 Offenes Fach



**Ausstattung**

Passend für thermoport ® 1000 K von Rieber

- für Typ 2 der Regio-Stationen

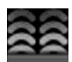
## 3.2.8 Licht-/Wärmebrücke



**Ausstattung**

- 2x Licht-/Wärmestrahler sind einzeln zuschaltbar;
  2x 230 V je 365 W oder 765 W
- An der Gästeseite Hustenschutz, 4-fach verstellbar. Durchreiche-Höhe einstellbar von circa 150 bis 330 mm.

## 3.2.9 Ablagefläche zur Speisenausgabe



**Ausstattung**

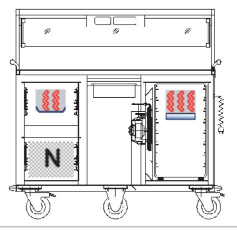
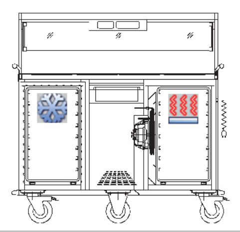
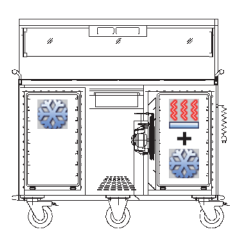
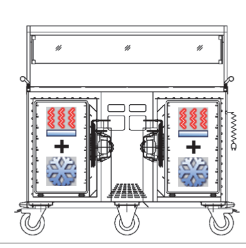
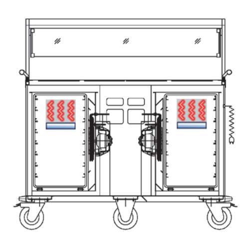
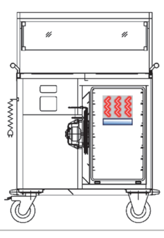
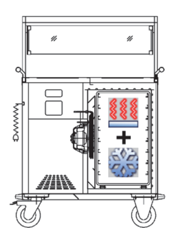
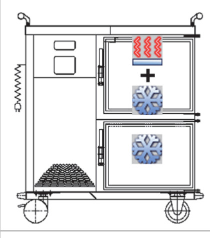
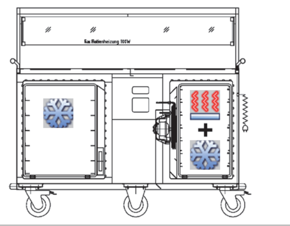
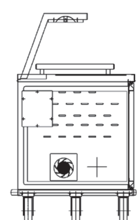
- Linke Seite heizbar. Rechte Seite heizbar. Einzeln zuschaltbar. Folienheizung.
- Temperatur regelbar von + 20 bis + 80°C

## 3.2.10 Tablettrutsche

- Zur Ablage des Tabletts bzw. der Speisen
- Klappbar

## 3.3 Geräteübersicht

Die nachfolgend angegebenen Leistungsdaten sind Circa-Werte.

| | |
|---|---|
| **Typ 1**<br>88270101 → 240 V / 2,8 kW<br>88270103 → 400 V / 7,0 kW<br> | **Typ 3**<br>88270301 → 240 V / 2,8 kW<br>88270302 → 400 V / 7,0 kW<br> |
| **Typ 5**<br>88270501 → 240 V / 2,8 kW<br>88270502 → 400 V / 7,0 kW<br> | **Typ 6**<br>88270403→400 V/2x2,8 kW<br> |
| **Typ 7**<br>88270402→ 400 V/2x2,8 kW<br> | **Typ 11**<br>88270601 → 240 V / 2,8 kW<br> |
| **Typ 12**<br>88270603 → 240 V / 2,8 kW<br>88270604 → 400 V / 7,0 kW<br> | **Typ 13**<br>88270605 → 240 V / 3,4 kW<br> |
| **USA-Ausführung**<br>88270503 → 120 V<br>  | |

## 3.4 Technische Daten

**Allgemein:**

Zulässige Umgebungstemperatur +5°C bis +40°C

Kühlhalten / Kühlen:
Kühlbereich +2°C bis +14°C bei geschlossener Tür. Kältemittel R 134a

Regenerieren:
20°C bis +170°C bei geschlossener Tür. Hygieneausführung H1

Hordengestell:
Standardmäßig ausgestattet mit Hordengestell mit 8 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 55 mm tief; optional mit 7 Paar Auflageschienen für Gastronorm-Behälter 1/1, 65 mm tief

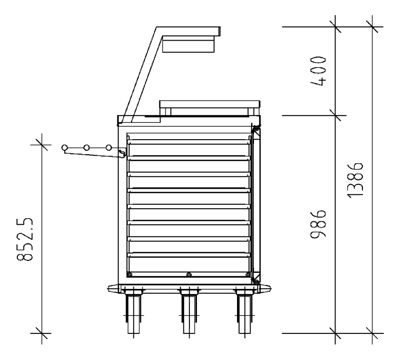
1N AC230V 50/60Hz. 3N AC400V 50/60Hz, Absicherung 3 x 16 A, Schutzart IP 22. Spiralkabel 2,5 m

Gehäuse aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301. Korpus doppelwandig isoliert

4 Stoßecken. Chromnickelstahl Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm, 2 Lenk- und 2 Lenkstopprollen, Antistatikbereifung

Leergewicht circa 160 bis 183 kg

Länge x Breite = circa 986 (1410) x 734 mm




## 3.5 Zubehör



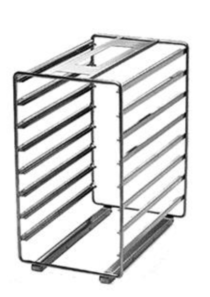
### Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

► Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.







| Gastronorm-Behälter | Bestell-Nr. |
|---|---|
| GN 1/1, 55 mm tief | 84010159 |
| GN 1/1, 65 mm tief | 84010110 |
| GN 1/1, 55 mm tief, mit versenkbaren Griffen | 84010259 |
| GN 1/1, 65 mm tief, mit versenkbaren Griffen | 84010204 |

| Gastronorm-Deckel | Bestell-Nr. |
|---|---|
| Flachdeckel für GN 1/1 | 84030101 |
| Flachdeckel für GN 1/1, mit Griffausschnitten | 84030301 |
| Steckdeckel für GN 1/1, wasserdicht | 84080101 |
| Steckdeckel | 84090101 |
| Steckdeckel, mit Griffausschnitten | 84090201 |
| CNS-Rost für GN 1/1 | 84140102 |
| CNS-Rost für GN 1/1, leicht | 84140105 |

| Hordengestelle | Bestell-Nr. |
|---|---|
| Für GN 1/1, 55 mm tief: 8 Paar Auflageschienen | 88271101 |
| Für GN 1/1, 65 mm tief: 7 Paar Auflageschienen | 88271104 |

| Transferwagen sowie Haube | Bestell-Nr. |
|---|---|
| Transferwagen für 2 Hordengestelle.<br>Länge x Breite x Höhe = 905 x 704 x 985 mm | 88271102 |
| Haube für Transferwagen | 88271103 |

| thermoport ® 1000 K | Bestell-Nr. |
|---|---|
| thermoport ® 1000 K<br>für Typ 2 der Regio-Stationen | 85020401 |

# 4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

## 4.1 Allgemein bestimmungsgemäß sind

- Für die Systemgastronomie, Catering, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und die Schulverpflegung.
- Multifunktionales Serviersystem für Transport und Zwischenlagerung von Speisen, für die Regenerierung und Speisenverteilung.
- Zum kalten oder warmen Bereithalten von portionierten Speisen.
  Gebrauch mit Tellern und Clochen auf Rosten oder mit Gastronorm-Behältern wird empfohlen.
- Zum **Kühlhalten / Kühlen** mit hinreichend vorgekühlten Speisen.
- Zum **Regenerieren** in einem speziellen Fach.
- Zum **Kühlhalten / Kühlen sowie Regenerieren** in einem speziellen Fach.
- Zum **Erwärmen / Warmhalten von Tellern** in einem speziellen Fach.
- Zur Ablage von Utensilien.
- Überzeugen Sie sich stets von der korrekten Befüllung mit Speisen.
  Die Steuerung arbeitet automatisch die eingestellten Servierzeit-Ablaufprogramme ab. Dies ist unabhängig davon, ob das Gerät mit Speisen befüllt ist oder nicht.

- Zur Vermeidung von Verletzungen an heißen Oberflächen sowie unzulässiger Manipulation wie Entnahme von Speisen oder Zuführung brennbarer Stoffe ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig. Unbefugten Zugriff verhindern.
- Gebrauch nur durch Erwachsene, hierfür unterwiesenes Personal zulässig.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Nur vom Hersteller zugelassenes spezifiziertes Ersatzteil verwenden. Nur Ersatzteil verwenden, welches über den Service des Herstellers angefordert bzw. geliefert wird, zu Ihrer Sicherheit.

## 4.2 Verhindern Sie voraussehbaren Fehlgebrauch

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Verwenden Sie keine Gastronorm-Behälter aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- Befüllen Sie zum Kühlhalten / Kühlen das Fach nur mit ausreichend vorgekühlten Speisen. Ansonsten könnte die Kühlleistung nicht ausreichend sein und hierdurch die HACCP-Forderungen nicht erfüllt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht zum Heizen oder Kühlen des Raumes.

- Ziehen oder Verschieben Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten, ansonsten ist Sachschaden möglich. Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  - Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport mittels Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig.
- Transportieren Sie niemals Personen auf der Regiostation.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Gebrauch.

### Verhindern Sie Sachschaden

- **ACHTUNG.** Sachschaden ist bei gekipptem und somit unsachgemäßem Transport möglich. Nach dem Transport eines elektrisch kühlbaren Gerätes muss sich die Kühlflüssigkeit erst sammeln. Lassen Sie das Gerät nach dem Transport zumindest eine Stunde ruhig stehen. Erst danach einschalten.
- Das Gerät nur in üblicher Lage wie bei der Verwendung transportieren.

# 5 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.
Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

## 5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seine Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

## 5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

### Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

### Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Vermeiden Sie Körperkontakt mit geerdeten Oberflächen, wie mit Rohren, Heizungen, Herden und Kühlschränken. Es besteht ein erhöhtes Risiko durch elektrischen Schlag, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Wenn Sie mit einem Elektrogerät im Freien arbeiten, verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die auch für den Außenbereich zugelassen sind. Die Anwendung eines für den Außenbereich geeigneten Verlängerungskabels verringert das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich.  Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

### Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

#### Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

#### Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

## 5.3 Pflichten des Betreibers

#### Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

#### Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

## 5.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber).
  Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

## 5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- ➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- ➢ Tragen Sie festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen.
- ➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

## 5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

### 5.6.1 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Das Gerät hat eine Sicherheitsabschaltung. Bei defekter Regelung schaltet das Gerät sich selbst ab.
- Zur Erhöhung der Sicherheit wird empfohlen, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

## 5.6.2 Verbrennungsgefahr und Brandgefahr





**WARNUNG!**

Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Verwenden Sie nur Gastronorm-Behälter aus hitzebeständigem oder nicht brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Tür geschlossen halten.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.

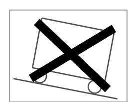
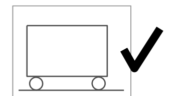
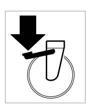
- **WARNUNG!** Brandgefahr. Lüftungsgitter am Installationsfach frei zugänglich und sauber halten.

## 5.6.3 Stromschlaggefahr

- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- **WARNUNG!** Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.

## 5.6.4 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage

- **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Vor jedem Transport die elektrische Anschlussleitung lösen.
- **WARNUNG!** Gerät nicht ziehen, nur schieben. So erreichen Sie eine bessere Sicht sowie direkten Zugriff auf die Rollen mit Feststeller.
  Beim Transport die Tür verschlossen halten und am Griff schieben. Festes Schuhwerk zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- **WARNUNG!** Ungewolltes Verfahren des Gerätes und hierdurch vielfältige Gefährdungen vermeiden. Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den zwei Feststellern. Stellen Sie das Gerät nur auf ebenen Flächen ab.

- **ACHTUNG.** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

## 5.6.5 Gefahr durch Einschließen und Erstickungsgefahr

- **WARNUNG!** Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten.

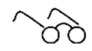
### 5.6.6 Halten Sie Flusen vom Lüftungsgitter fern



**WARNUNG!**

Brandgefahr bei mit Flusen verunreinigtem Lüftungsgitter.

- Lüftungsgitter am Kühlgerät sauber halten.



*'Lüftungsgitter reinigen', Seite 77*

### 5.6.7 Halten Sie brennbare Stoffe von den Bereichen 'Kühlfach' und 'Maschinenfach' fern



**WARNUNG!**

Isoliermaterial Armaflex kann brennen und hierbei giftige Dämpfe freisetzen.

- Halten Sie brennbare Stoffe vom Bereich 'Kühlfach zum Kühlhalten' fern.

## 5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

## 5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- Im Notfall immer sofort die Stromzuführung unterbrechen.

#### Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort. Machen Sie sich mit den Anleitungen vertraut.



**Anwendertipp**

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

# 6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen der vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

## 6.1 Transport

### 6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

### 6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

### 6.1.3 Gerät von der Palette abladen

**# Abladen mittels Gabelstapler**



Das Abladen mithilfe eines Gabelstaplers durch eine hierfür geeignete, autorisierte Person ist eine relativ sichere und bequeme Lösung.

- Laden Sie den Frühstückwagen von der Palette mittels Gabelstapler ab.

**# Abladen mit der erforderlichen Anzahl an Personen, falls nicht anders möglich**

Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist höher.

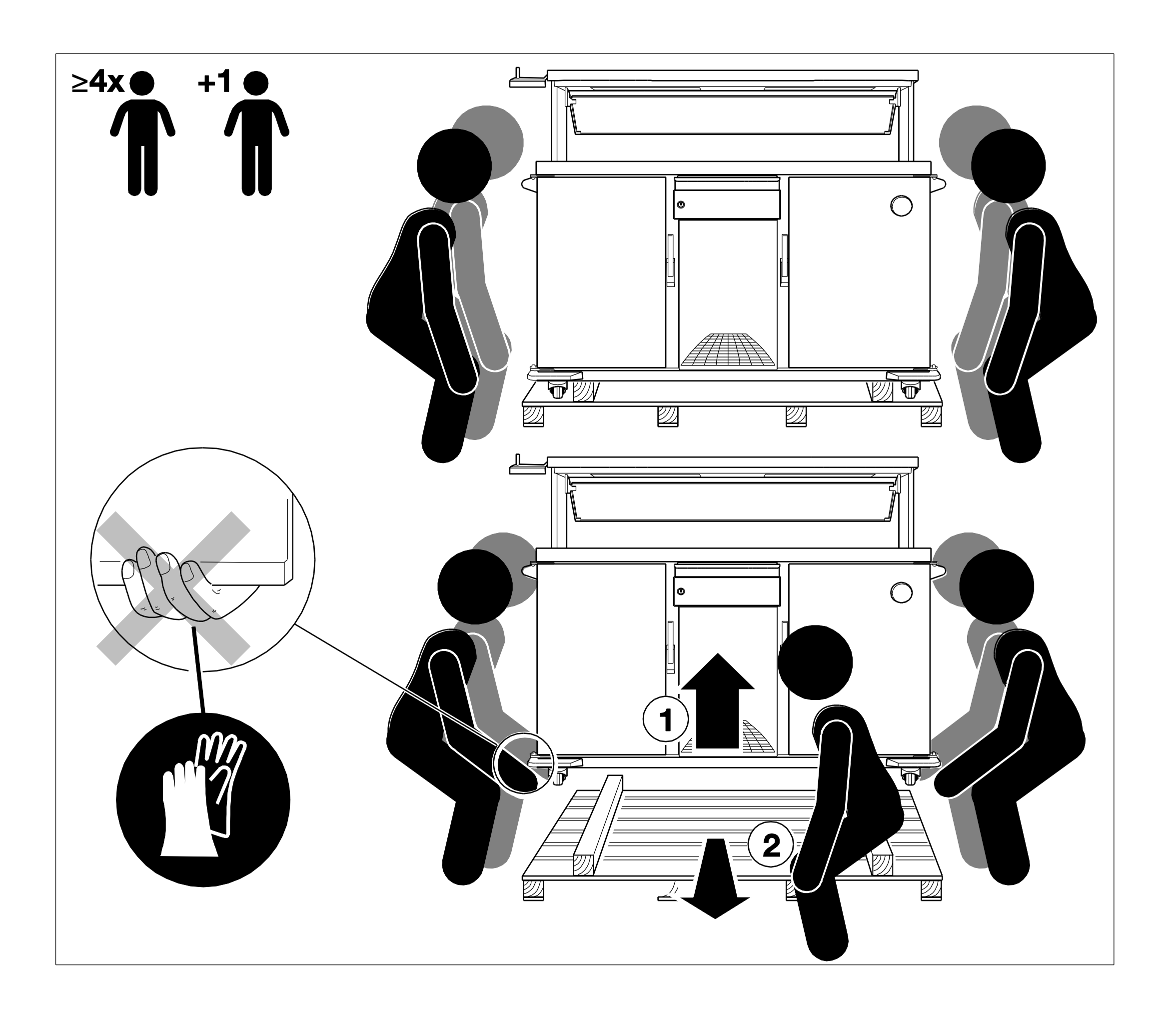
Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben / ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die  Wirbelsäule verdrehen.



**WARNUNG!**

Schweres Gerät, 160 bis 183 kg Leergewicht. Siehe Typenschild. Unterlassen Sie im Zweifelsfall die manuelle Transportart. Ansonsten:

- Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- Heben Sie das Gerät mit mindestens 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg.




### 6.1.4 Lieferumfang

Regiostation; Original-Betriebsanleitung sowie erforderliche Übersetzung der Betriebsanleitung; Hinweis zum Transport als Beipack in der Verpackung

### 6.1.5 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

- Entscheiden Sie: Europalette aufbewahren für späteren Transport oder Rückgabe?
- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

### 6.1.6 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
  Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen trockenen Tuch abreiben .Das Zubehör spülen.

*Siehe‘ Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 72 ff.*

## 6.2 Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

### # Voraussetzungen

- Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken.



**ACHTUNG**

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

► Schutzfolien mit den Händen abziehen. Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

➢ ⚠ **WARNUNG!** Brandgefahr. Lüftungsgitter am Installationsfach frei zugänglich und sauber halten.

### # Gilt für Kühlhalten / Kühlen



**ACHTUNG**

Bei gekippter Lage des Gerätes beim Transport kann die Funktionseinheit für Kühlhalten / Kühlen beschädigt werden.

► Lassen Sie das Gerät nach unsachgemäßem Transport zumindest eine Stunde ruhig in korrekter Lage stehen. Erst danach einschalten.

➢ Geräte mit Kühlung nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

### ⚠ Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

➢ Vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart prüfen.
Hierbei auf die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild achten.

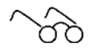
➢ Die Steckdose frei zugänglich halten, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann, oder eine leicht zugängliche Abschaltmöglichkeit vorsehen.

# 7 Gebrauch

## 7.1 Hinweise zum Gebrauch

### # Grundsätzliches

- ⚠ **WARNUNG!** Die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung ist nur unter ständiger Aufsicht zulässig. Derart vermeiden Sie kundenseitige Verletzungen, beispielsweise an heißen Oberflächen. Unbefugten Zugriff verhindern.
- ⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Inspizieren Sie das Gerät vor jedem Gebrauch, insbesondere den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Das Gerät nicht im Freien verwenden. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- ⚠ **WARNUNG!** Die Elektroleitung so verlegen, dass Gefahren wie Stolpern, Kabel abreißen etc. vermieden werden.



*Siehe auch 'Gerätespezifische Sicherheitshinweise', Seite 17*

- ⚠ **WARNUNG!** Quetschgefahr. Gefahr von Abstürzen. Die Tablettrutsche achtsam klappen.
- **ACHTUNG.** Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- **ACHTUNG.** Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.

Der Hustenschutz an der Licht-/Wärmebrücke ist einstellbar.



**Anwendertipp**

Gastronorm-Behälter von Rieber verwenden.

- Gastronorm-Behälter mit flüssiger Speise mit wasserdichtem Steckdeckel mit umlaufender Silikondichtung verschließen.
- Gastronorm-Behälter bis zum Stapelschulter-Rand befüllen.
  Nicht bis zum obersten Rand befüllen, damit der Deckel nicht auf der Speise oder in der Soße liegt.

### # Beachten Sie bei Kühlhalten / Kühlen

- ⚠ **WARNUNG!** Zum Kühlhalten / Kühlen nur mit ausreichend vorgekühlten Speisen befüllen. Ansonsten könnten die Kühlleistung nicht ausreichend sein und hierdurch die HACCP-Forderungen nicht erfüllt werden.
- **ACHTUNG.** Das Befüllen des Gerätes zum Kühlhalten mit warmen Speisen kann das Kühlgerät beschädigen. Zum Kühlhalten nur mit vorgekühlten Speisen befüllen.

Die Einhaltung dieser Maßnahme verhindert eine vorzeitige Vereisung des Kühlaggregates und hiermit den Aufwand für Reinigung, Wartung und Pflege.

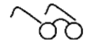
## # Für beste Isolierwirkung beachten



### Anwendertipp

Mit dem optimalen Zubehör erreichen Sie eine hohe Energie-Effizienz, die Verwendungsmöglichkeit erweitert sich.

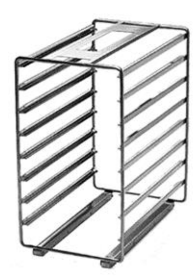
- Verwenden Sie Zubehör von Rieber GmbH & Co. KG.



*Siehe 'Zubehör', Seite 11*

- Möglichst etwas freien Raum im Gerät lassen. Die Luft muss zirkulieren können.
- Sofort nach dem Befüllen das Gerät schließen und erst direkt vor der Ausgabe wieder öffnen.
- Nach der Entnahme die Tür sofort wieder schließen.

## # Hinweise zum Umgang mit Hordengestell und Transferwagen



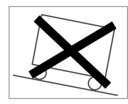


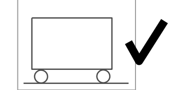


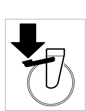
### WARNUNG!

Quetschgefahr. Absturzgefahr.

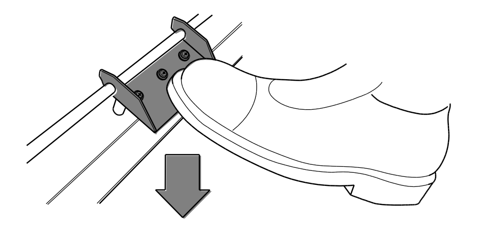
- Hordengestell per Hand in das Fach einschieben bis es spürbar arretiert. Danach befüllte Gastronorm-Behälter zuführen.
- Oder: Transferwagen vor dem Fach positionieren. Hordengestell in das Fach einschieben, bis es spürbar arretiert.
- Die Lage sichern.







- **WARNUNG!** Absturzgefahr. Erst direkt vor dem Einschieben des Hordengestells vom Transferwagen in die Regiostation die Arretierung mit dem Fuß lösen.



## 7.2 Bediengerät

### 7.2.1 Funktionsweise

- Die regelbaren Funktionseinheiten sind frei programmierbar. Dies kann direkt an der Bedienungseinheit erfolgen. Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.
- Die Steuerung arbeitet automatisch die eingestellten Servierzeit-Ablaufprogramme ab. Dies ist unabhängig davon, ob das Gerät mit Speisen befüllt ist oder nicht. Der aktuelle Vorgang kann jederzeit abgebrochen werden.
- Die Einstellungen für die Fächer und das Zubehör 'Strahler' und 'Ablage' können über den Touchscreen für den aktuellen Vorgang verändert werden.
- Die Anzahl der Servierzeiten-Ablaufprogramme ist unbegrenzt.
- Im Automatikbetrieb startet die Regiostation sofort mit der Abarbeitung des nächsten Servierzeit-Ablaufprogrammes. Die gespeicherten Servierzeit-Ablaufprogramme werden nach Tag und Servierzeit abgearbeitet.

### 7.2.2 Regiostation einschalten

➢ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

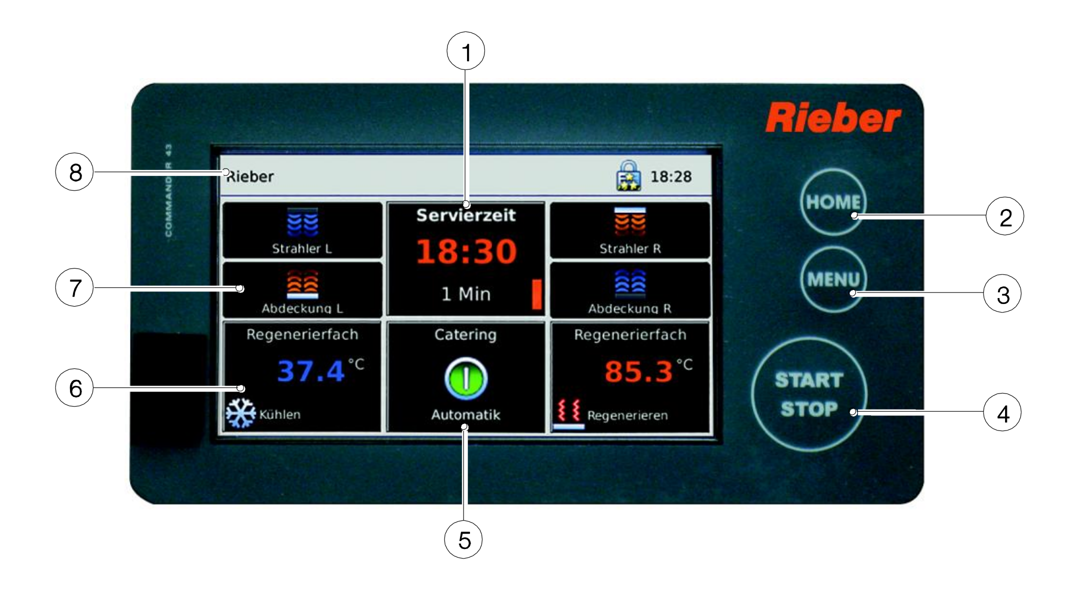
▌ Auf dem Display erscheint das RIEBER-Logo, danach ein Ablaufbalken.

▌ Wenn der Ablaufbalken 100% erreicht hat erscheint dass Startbild entsprechend Typ und Ausstattung.




- Beispiel Startbild.

## 7.2.3 Hauptmenü

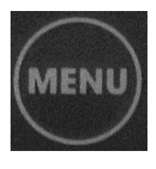



**Display (Touchscreen)**

1 Anzeige der eingestellten Servierzeit für die Speisenausgabe
5 Anzeige des Betriebszustandes
6 Temperaturanzeige für Kühlfach oder Regenerierfach
7 Anzeige für das Zubehör
8 Statuszeile mit Name, Benutzer-Status und aktueller Uhrzeit

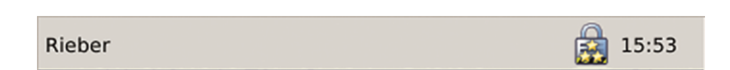
**Funktionstasten**

2 HOME
3 MENU
4 START/STOP

| | Die Funktionstasten |
|---|---|
|   | **HOME**<br>Mit der Betätigung dieser Taste kommt man zurück zum Hauptmenü. |
|   | **MENU**<br>Die Bildschirmseite Menü erscheint. Von diesem Menü aus gelangt man in die speziellen Menüs zur Einstellung der Zeitschaltuhr und alle weiteren Untermenüs. |
|   | **START/STOP**<br>Mit der Betätigung dieser Taste kann das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm gestoppt werden. |

| | **Tasten im Hauptmenü** |
|---|---|
|  | **Servierzeit**<br>Anzeige der eingestellten Servierzeit und der verbleibenden Restzeit. |
|  | **Anzeige des Betriebszustandes**<br>Servierzeit und Programmablauf, z.B. Frühstück,<br>AUTOMATIK<br>STÖRUNG<br>Tür offen<br>AUS |
|  | **Temperaturanzeige für Kühlfach oder Regenerierfach**<br>Durch einfaches Tippen auf dieses Feld kann die Temperatur für den aktuellen Regeneriervorgang manuell verändert werden. |
|  | **Anzeige für Strahler sowie Wärmeplatte**<br>Strahler sowie Ablagefläche bzw. Wärmeplatte<br>Die Felder für ‘aktiv’ sind rot, ‘nicht aktiv’ ist blau.<br>Durch Tippen auf dieses Feld kann die Funktion aktiviert oder deaktiviert werden. |

**Statusleiste**




In der Statusleiste erkennen Sie links den **Namen** der Regiostation und rechts den **Benutzer-Statuts** und die **aktuelle Uhrzeit**.

## 7.2.4 Bedeutung der Farben

- Grau: die Funktion ist aktuell **inaktiv**
- Blau: die Funktion ist schaltbar, Zustand **aus**geschaltet
- Rot: die Funktion ist schaltbar, Zustand **ein**geschaltet

## 7.2.5 Display

**Beispiele für Displayanzeigen** | **Bedeutung**




- Die Regiostation ist vorbereitet für die Servierzeit 18:30 Uhr.
- Die Servierzeit 18:30 Uhr ist erreicht, das Essen ist zur Ausgabe bereit.
- Die aktuellen Temperaturen im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt.




- Die Regiostation arbeitet die gespeicherten Servierzeiten-Ausgabeprogramme ab.
- Die aktuelle Temperatur im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt.
- Das aktive Zubehör wir rot dargestellt.

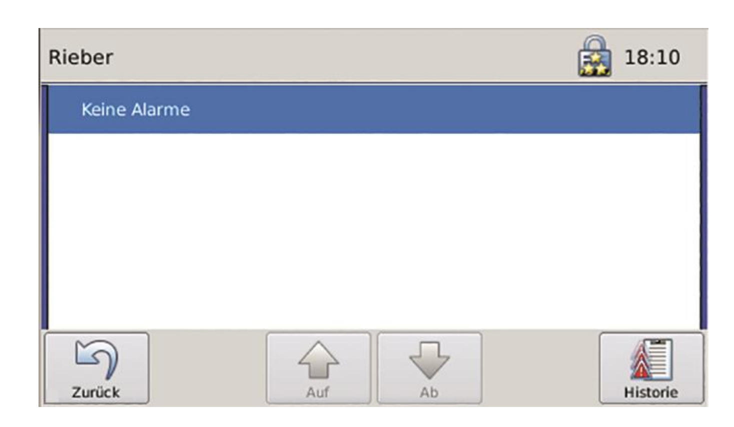



- Die Regiostation arbeitet die eingegebene Servierzeit-Ablaufprogrammme ab.
- Die aktuelle Temperatur im Kühlfach und im Regenerierfach wird angezeigt.
- Das rechte Regenerierfach saugt (Absaugung) das Kältemittel ab und schaltet danach in den Vorheizmodus.




- Eine Störung liegt vor.

*Siehe ‘Betriebsstörungen/Service’, Seite 79*




- Beispiel Fehlerprotokoll

## 7.3 Grundsätzliches Vorgehen

Das Display ist ein Touchscreen.

➢ **Aktivieren** Sie die Elemente auf dem Display durch Tippen auf die jeweilige Schaltfläche oder das jeweilige Symbol und circa 5 Sekunden halten.

➢ **Sichern** Sie eingegebene Werte stets durch Tippen auf das Symbol ‘**Speichern**’.

> Beim Verlassen eines Menüs oder einer Eingabemaske ohne Speichern gehen die Werte verloren.

➢ Mit Tippen auf das Symbol ‘**Zurück**’ kommen Sie eine Ebene höher.

➢ Mit Tippen auf die Taste ‘**HOME**’ kommen Sie zurück in das Hauptmenü.

➢ Zur Übernahme eines geänderten Sollwertes in die Steuerung drücken Sie die Taste ‘**STOP**’, danach ‘**START**’.

➢ Zur Übernahme der Werte in den Parametern der Steuerung (Parametersatz) lösen Sie den elektrischen Anschlussstecker, danach wieder einstecken.

> Der Commander lädt den aktuellen Parametersatz, beispielsweise Typ 5.

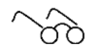
## 7.4 Benutzer anmelden und abmelden



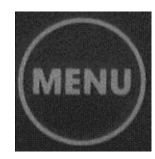
### Anwendertipp

Der Arbeitsverantwortliche regelt und verantwortet die Benutzerrechte und den Passwortschutz.

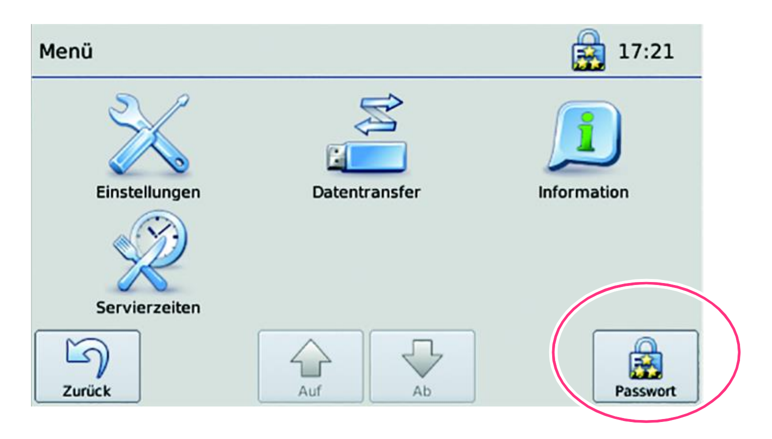
- Wenden Sie sich an den Arbeitsverantwortlichen.



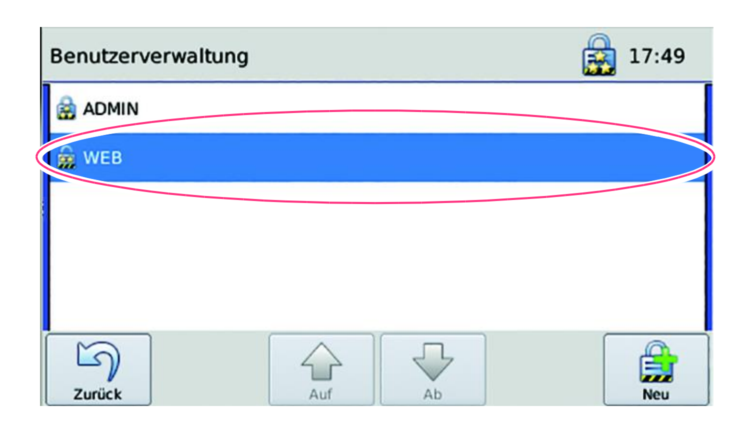
*Siehe ‘Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz’, Seite 53*




- Tippen Sie auf den Schalter ‘**MENU**’.

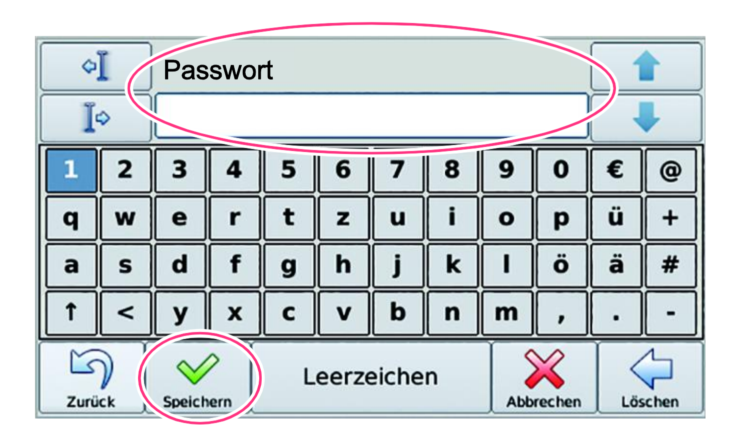



- Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Passwort**’.




- Tippen Sie die Schaltfläche für den entsprechenden Benutzer.

- Das Dialogfeld für die Passworteingabe erscheint.




➢ Geben Sie das Passwort ein und tippen danach auf '**Speichern**'
- Bei richtiger Passworteingabe erscheint das Hauptmenü.
- Bei falsch eingegebenem Passwort erscheint die Meldung '**Fehler Falsches Passwort!**'
- Die Regiostation wird auf den Passwortlevel Ebene 4 gesetzt.

## 7.5 Regenieriervorgang starten

### Befüllen

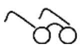
➢ Befüllen Sie die Fächer der Regiostation mit den vorbereiteten Speisen.
- Im Automatikbetrieb startet die Regiostation sofort mit der Abarbeitung des nächsten Servierzeit-Ablaufprogrammes. Die gespeicherten Servierzeit-Ablaufprogramme werden nach Tag und Servierzeit abgearbeitet.
- Im Display wird die IST-Temperatur der jeweiligen Kühl-oder Regenerierfächer angezeigt.

### Nach Ablauf der Regenerierzeit

- Nach Ablauf der Regenerierzeit ertönt ein Signalton.
- Der Automatikbetrieb läuft weiter.
- Das nächste Servierzeit-Ablaufprogramm wird angezeigt.

## 7.6 Einstellungen während des Betriebs ändern

Diese Funktionen sind passwortgeschützt.


*Siehe ‘Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz’, Seite 53*

### 7.6.1 Einstellungen für die Fächer verändern



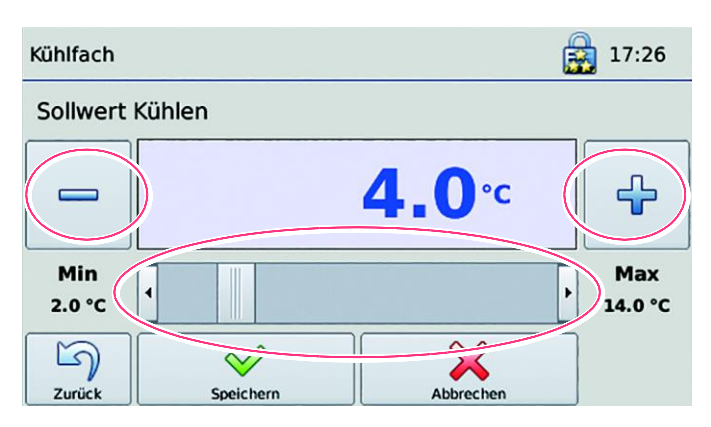




- Das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm wird ausgeführt.
- Im Display werden die IST-Temperatur des jeweiligen Kühl- oder Regenerierfaches angezeigt, sowie das jeweils aktive Zubehör.

➢ Tippen Sie auf das entsprechende Feld mit der Temperaturanzeige des jeweiligen Faches und **halten es circa 5 Sekunden**.

- Das Dialogfeld für die Temperatureinstellung wird geöffnet.




➢ Stellen Sie mit dem **Schiebebalken** oder durch Tippen auf die **+** - **Tasten** den gewünschten Wert ein.

➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Speichern**’.

- Der Wert wird gespeichert.

## 7.6.2 Zubehör aktivieren oder deaktivieren

Die Einstellungen für das Zubehör können nur in der Vorlaufzeit und in der Warmhaltezeit geändert werden.







➢ Tippen Sie auf die entsprechende Schaltfläche für das jeweilige Zubehör.
- Beim Tippen wird das Zubehör gering zeitversetzt aktiviert und deaktiviert.
- Ein aktiviertes Zubehör wird rot, ein deaktiviertes Zubehör wird blau angezeigt.

## 7.7 Protokolle abrufen



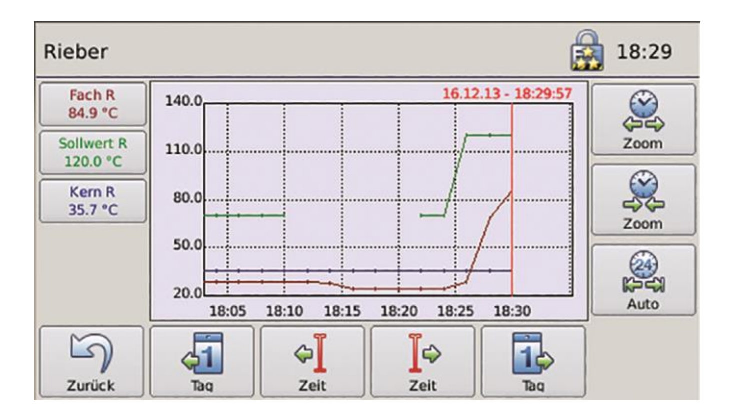

**Temperaturverlauf**

➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche für das jeweilige Fach.




➢ Tippen Sie auf die Temperaturangabe der Schaltfläche.

Das Protokoll für den Temperaturverlauf des angewählten Elementes wird angezeigt.







**Ereignisprotokoll**

➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Automatik**' und halten diese circa 5 Sekunden.

▌ Im Display erscheint das ‘**Ereignisprotokoll**’.

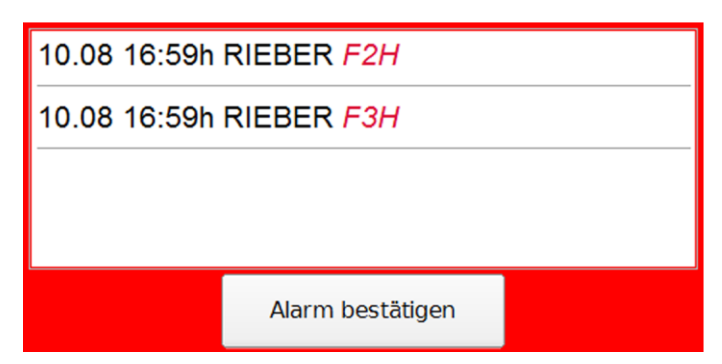



### Fehlerprotokoll

➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Störung**’.




▌ Das ‘**Fehlerprotokoll**’ wird angezeigt.



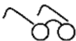
## 7.8 Fehlermeldungen und Alarm interpretieren

### Störungsmeldungen

- Eine Störung wird am Display sowie mit Signalton signalisiert.
- Der automatische Ablauf wird unterbrochen.

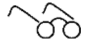



- Informieren Sie sich anhand des Fehlerprotokolls.
- Beheben Sie die Störung.

 *Siehe 'Betriebsstörungen/Service', Seite 79*

Nach einer **Unterbrechung der Stromversorgung von mehr als 10 Minuten** erscheint eine Störungsmeldung.

- Der weitere Betrieb ist nach Eingabe des Passwortes und der neuen Servierzeit oder im Handbetrieb möglich.

 *Siehe 'Bei Unterbrechung der Stromversorgung', Seite 38*

### Zuordnung der Fehlermeldungen zu den Temperaturfühlern

F1 Kammer links
F2 Kammer rechts
F3 Kerntemperatur rechts
F4 Abdeckung links
F5 Abdeckung rechts
F6 Kammer links oder Tellerwärmer

### Beispiel einer Fehlermeldung

F2H Fehlerfühler Kammer rechts

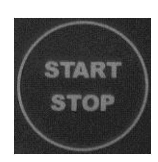
**Weiterbetrieb ohne Störungsbeseitigung**

- Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Störung**’.
  - Das Fehlerprotokoll wird angezeigt.



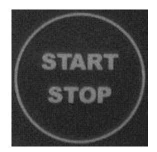

- Tippen Sie auf ‘**Alarm bestätigen**’.
  - Das aktuelle Servierzeit-Ablaufprogramm wird weiter abgearbeitet.
  - Der Automatikbetrieb wird fortgesetzt.
  - Bei einer nicht behobenen Störung erscheint die Fehlermeldung erneut, wenn die gestörte Funktion erneut aufgerufen wird.

## 7.9 Regeneriervorgang abbrechen




- Tippen Sie auf die Taste **START/STOP**.
  - Das laufende Servierzeit-Ablaufprogramm wird abgebrochen.

## 7.10 Regiostation ausschalten




- Tippen Sie auf die Taste **START/STOP**.
  - Das laufende Servierzeit-Ablaufprogramm wird abgebrochen.
  - Die Anzeige wechselt von „grün - AUTOMATIK“ auf „rot - AUS“ im Menü HOME.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.




Anzeige grün → Servierzeit Ablaufprogramm läuft.



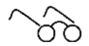

Anzeige rot → Ablaufprogramm Aus

## 7.11 Bei Unterbrechung der Stromversorgung bzw. Veränderung des Aufstellortes beachten

Bei laufendem Automatikbetrieb kann man während der Vorwärm- oder Regenerierphase die Regiostation kurzzeitig von der Energieversorgung trennen.

Bei einer **Unterbrechung bis 10 Minuten** wird das Servierzeit-Ablaufprogramm weiter ausgeführt. Der Zeitpunkt zum Servieren verzögert sich um die unterbrochene Zeit.

Nach einer **Unterbrechung von mehr als 10 Minuten** erscheint eine Störungsmeldung. Der weitere Betrieb ist nach der Eingabe des Passwortes möglich.



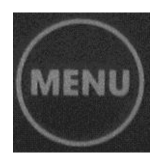
*Siehe ‘Fehlermeldungen und Alarm’, Seite 36*

# 8 Einstellungen im Menü vornehmen

Über das Menü gelangen Sie

- Zu den Einstellungen
- Servierzeiten, Programmabläufe und Rezepte festlegen
- Den Datentransfer steuern
- Informationen über die Regiostation einholen
- Sich als Benutzer an der Station anmelden

## Die Bildschirmseite Menü aufrufen




➢ Tippen Sie auf die Taste **MENU**.

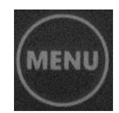


Die Bildschirmseite '**Menü**' erscheint.

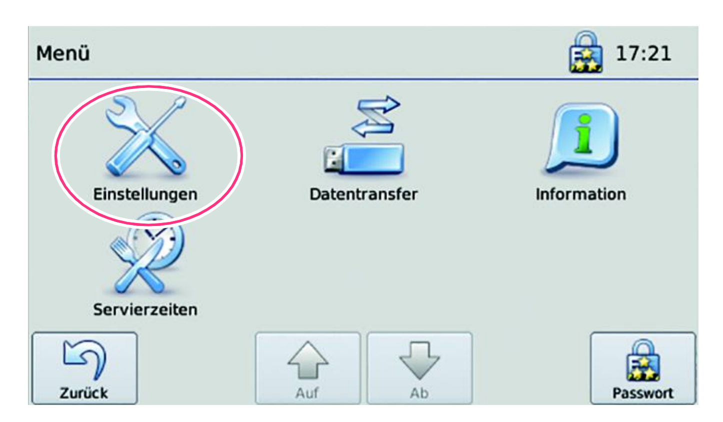


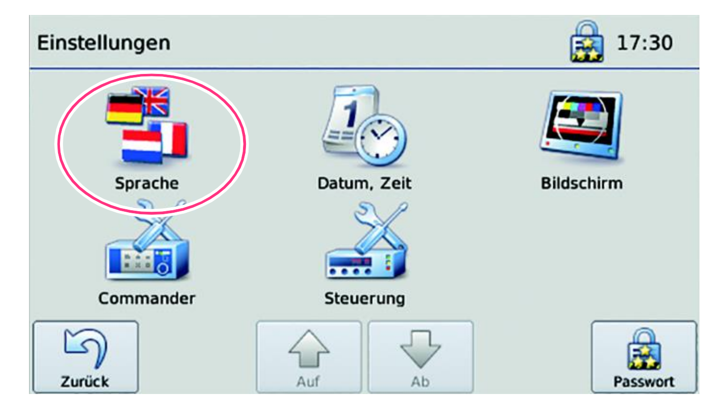
## 8.1 Sprache einstellen

Die Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sind wählbar.



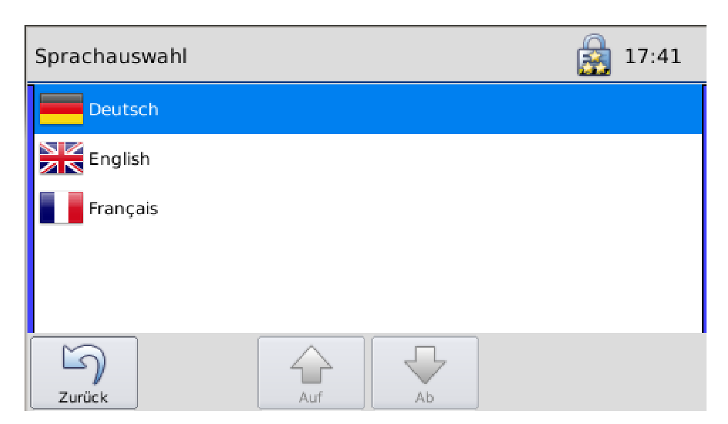

➢ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Einstellungen**’.



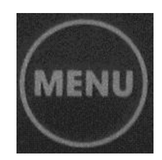

➢ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Sprache**’.

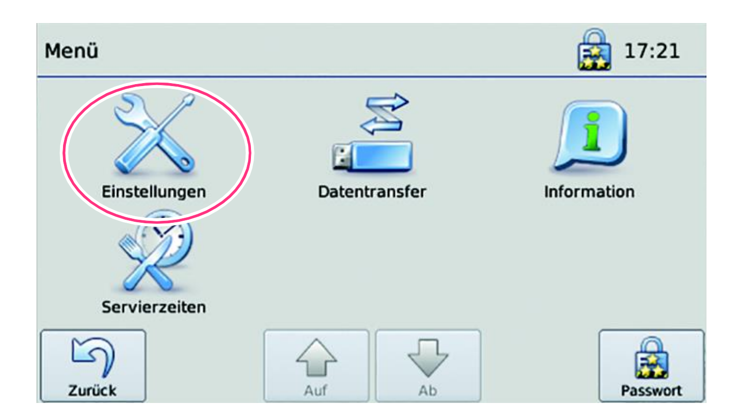
➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche für die gewünschte Sprache.



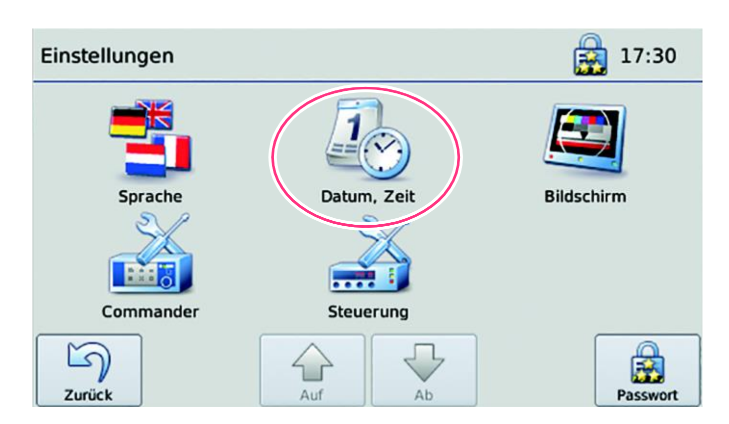

- Die ausgewählte Sprache wird übernommen.
- Der Hauptbildschirm erscheint.

## 8.2 Datum und Uhrzeit einstellen



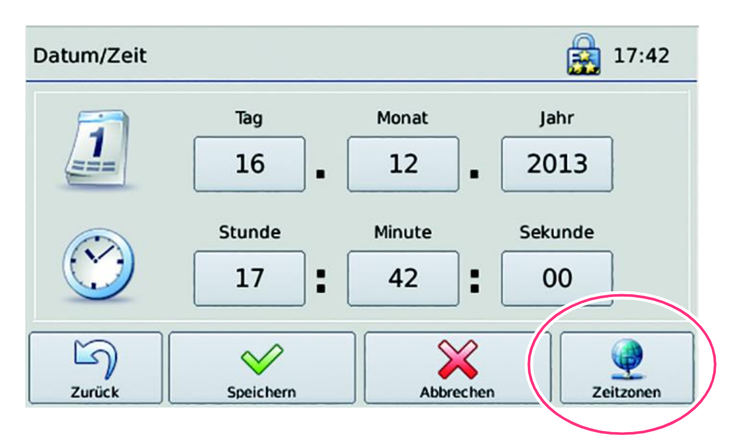




- Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.




- Tippen sie auf das Symbol '**Datum, Zeit**'.

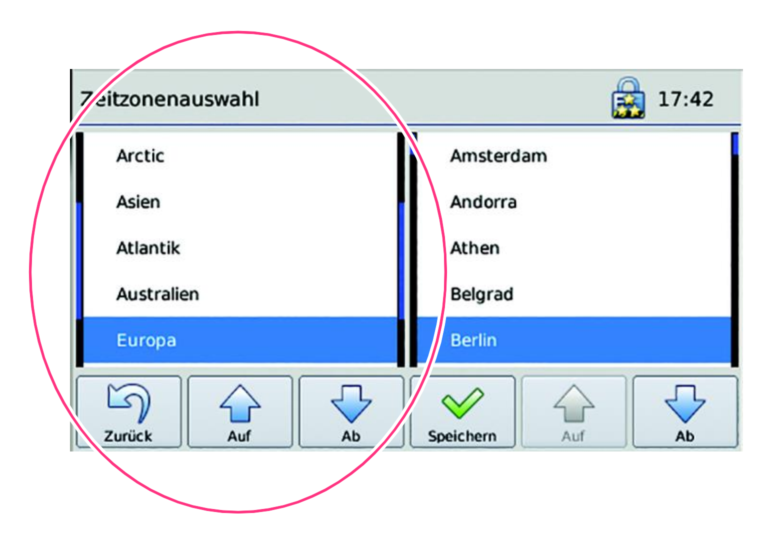
- Tippen Sie auf jeweils die Schaltfläche für Tag, Monat, Stunde, Minute und Sekunde.
  - Das Dialogfeld für die Einstellung des jeweiligen Wertes erscheint.
- Stellen Sie die Temperatur durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+** - **Tasten** ein.

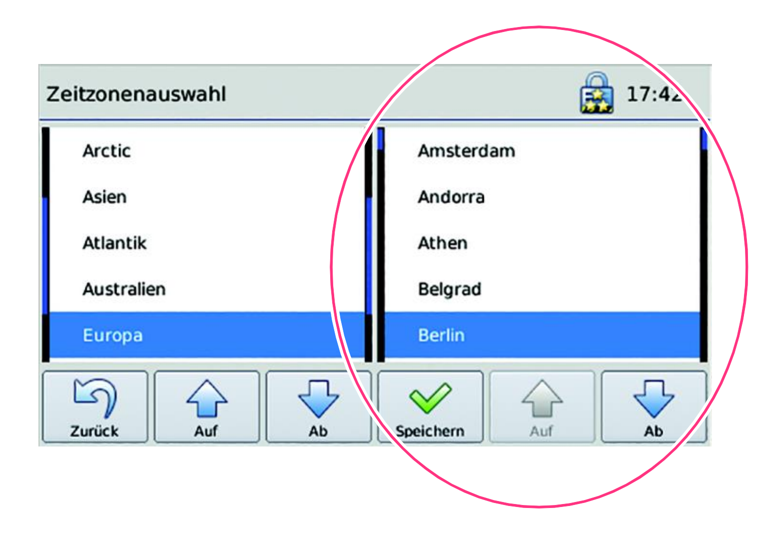


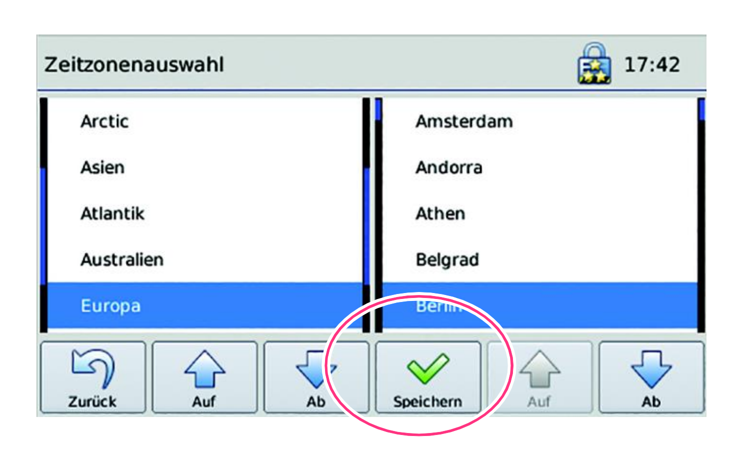

- Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Zeitzonen**'.




- Wählen Sie Sie mit den Pfeil-Tasten zuerst den Kontinent und dann die Region aus.



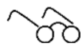



➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Speichern**’.

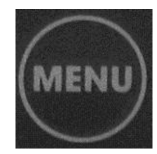
Die entsprechende Uhrzeit erscheint rechts oben in der Statusleiste.

## 8.3 Servierzeit-Ablaufprogramme eingeben und bearbeiten

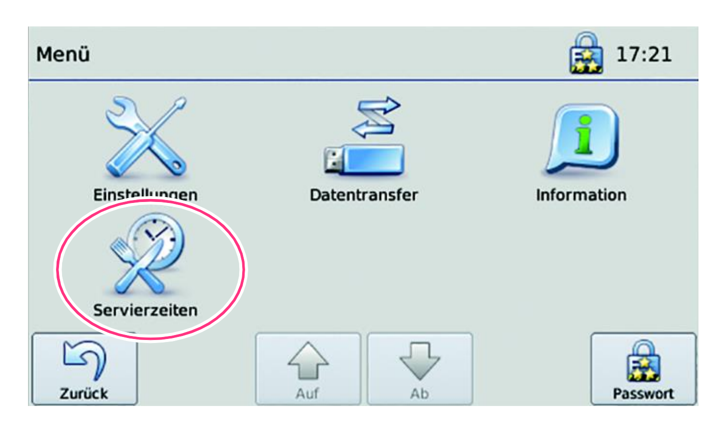
Die Eingabe ist passwortgeschützt.

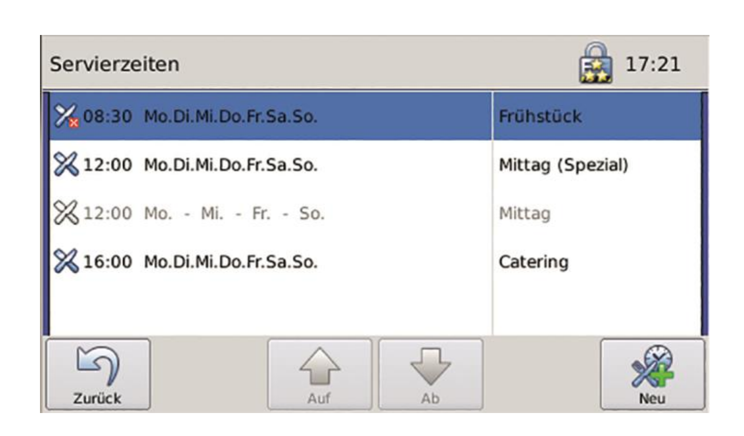


*Siehe ‘Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz’, Seite 53*




➢ Tippen Sie in der Bildschirmseite Menü auf das Symbol ‘**Servierzeiten**’.



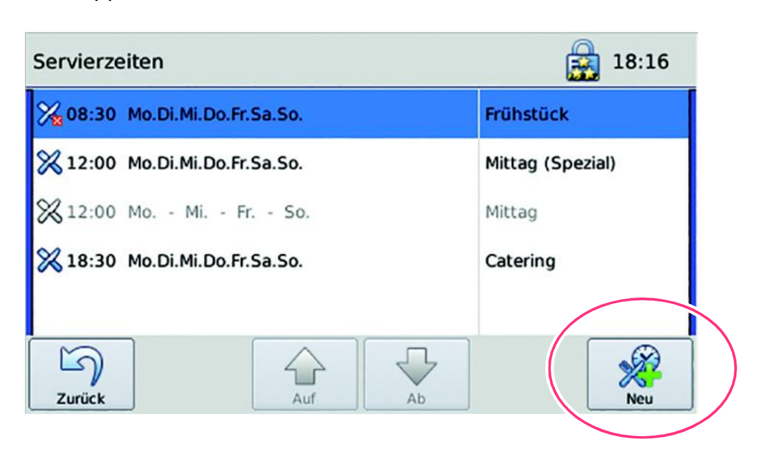






- ➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche für das Servierzeit-Ablaufprogramm.
  - Das ausgewählte Servierzeit-Ablaufprogramm ist blau markiert.
  - Das Menü für die möglichen Aktionen öffnet sich.
- ➢ Tippen Sie auf '**Bearbeiten**'.
  - Im Display erscheint die Bildschirmseite für das Servierzeit-Ablaufprogramm.
  - Die Einstellungen für das aktivierte Servierzeit-Ablaufprogramm können geändert werden.

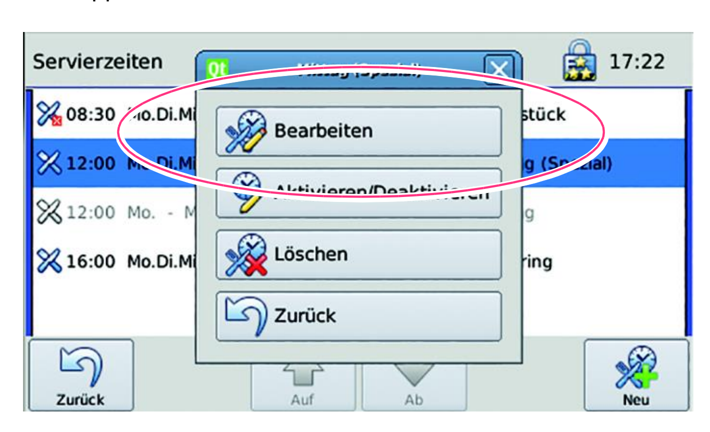
## 8.3.1 Servierzeit-Ablaufprogramm neu anlegen

- ➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche '**+ NEU**'.

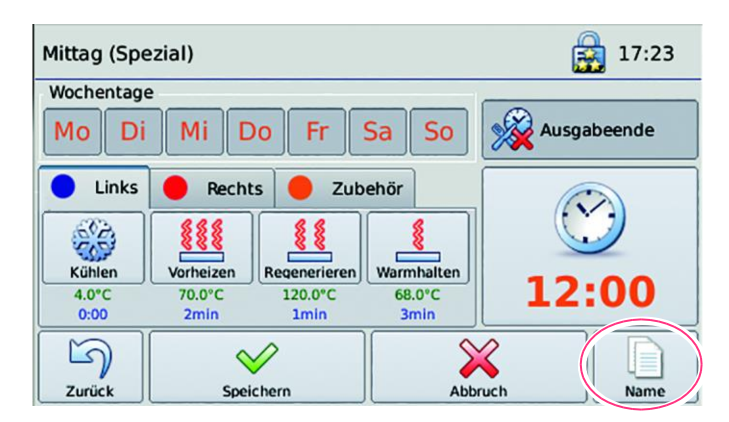


## Name für Servierzeit-Ablaufprogramm eingeben

➢ Tippen Sie auf ‘**Bearbeiten**’.




Im Display erscheint die Bildschirmseite für das jeweilige Servierzeit-Ablaufprogramm.




➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Name**’.

Im Display erscheint das Dialogfeld ‘**Name**’mit einem Tastaturfeld.



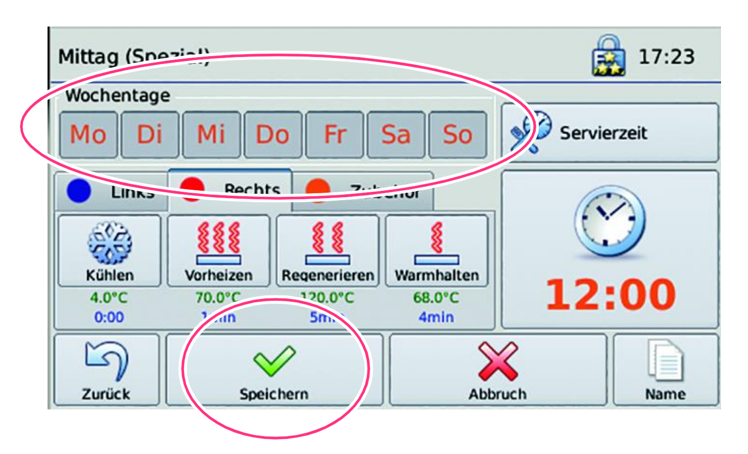

➢ Tippen Sie den Namen für das Servierzeit-Ablaufprogramm ein.

➢ Tippen Sie auf die Taste ‘**Speichern**’.

### Wochentage für das Servierzeit-Ablaufprogramm bestimmen

- Tippen Sie auf die Schaltflächen der Wochentage, an denen das Servierzeit-Ablaufprogramm ausgeführt werden soll und halten diese circa 5 Sekunden. Sie können dabei Gruppen bilden, zum Beispiel Montag bis Freitag.
  - Aktivierte Wochentage werden dunkel dargestellt.

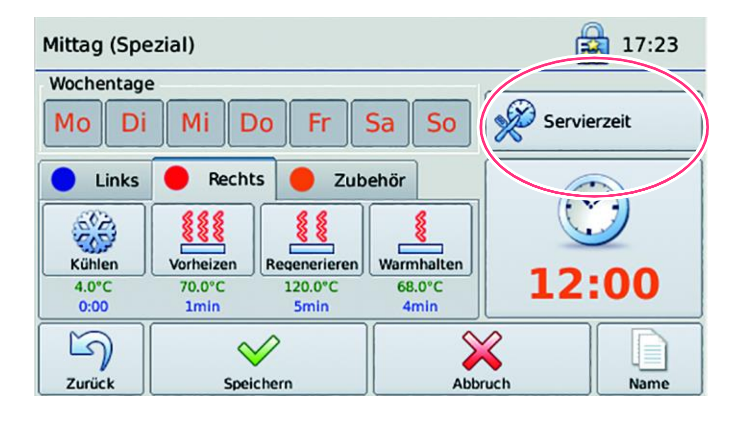
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

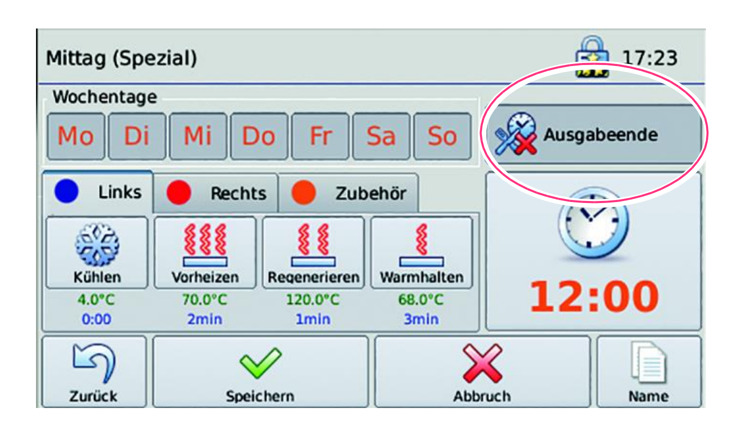



### Servierzeit oder Ausgabeende für das Servierzeit-Ablaufprogramm festlegen

Die Servierzeit ist die Zeit, zu der mit der Speisenausgabe begonnen wird. Ausgabeende bezeichnet die Zeit, zu der die Speisenausgabe beendet werden soll.

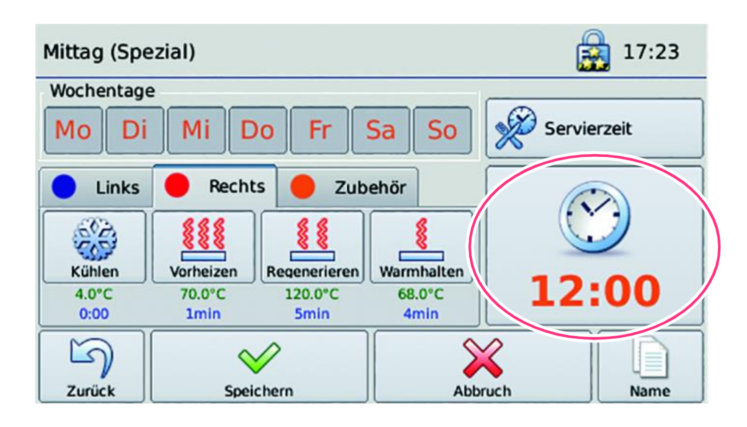
- Berücksichtigen Sie die Zeiten für Absaugen, 400 Sekunden bzw. circa 7 Minuten, beim Festlegen der Servierzeit/Ausgabeende.
- Tippen Sie auf die Optionsschaltfläche '**Servierzeit**'.
  - Die Anzeige wechselt auf '**Ausgabeende**'.



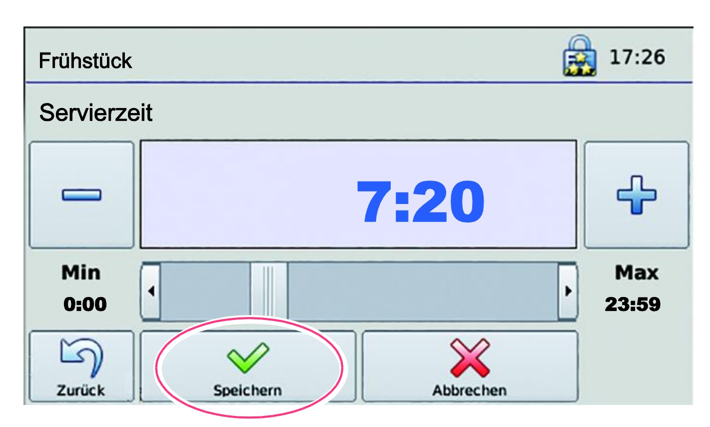



➢ Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.

➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche mit der Uhr.




Das Dialogfeld für die Eingabe der Servierzeit oder Ausgabeende erscheint.



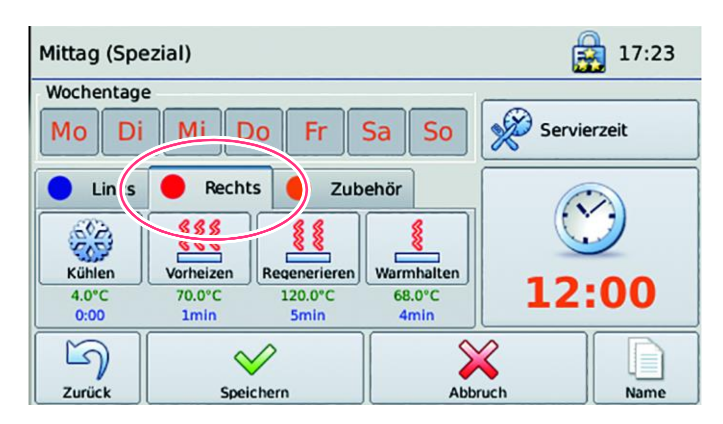

➢ Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+** - **Tasten** ein.

➢ Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.

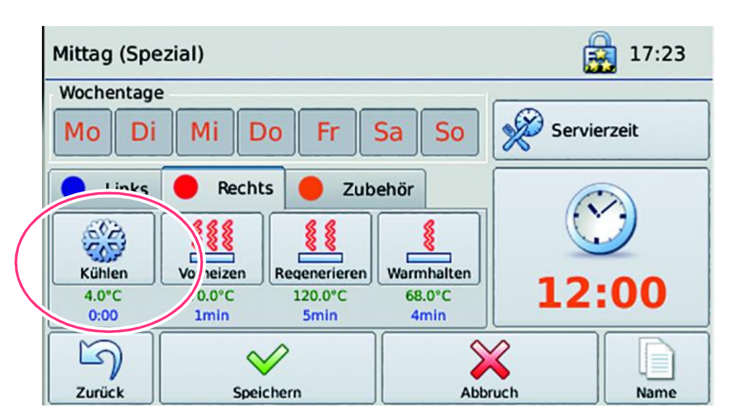
Das Servierzeit-Ablaufprogramm wird so gestartet, dass die eingegebene Servierzeit oder Ausgabeende erreicht wird.

### Einstellungen für die Fächer auf der linken oder rechten Seite der Regiostation

- Tippen Sie auf die Registerkarte '**Links**' oder '**Rechts**'.
  - Die Registerkarte Links oder Rechts erscheint.
  - Je nach Ausstattung der Regiostation erscheint das Symbol '**Kühlen**', '**Vorheizen**', '**Regenerieren**' oder '**Warmhalten**'.

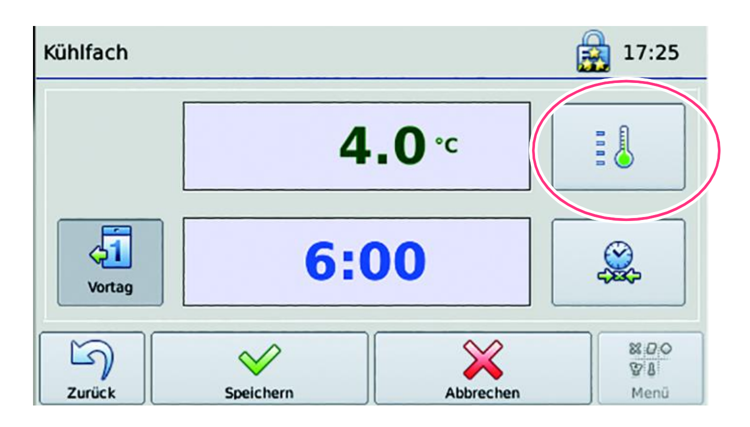



- Tippen Sie auf das jeweilige Symbol und halten es circa 5 Sekunden.
  - Einstellungen können geändert werden entsprechend dem Ausstattungsgrad des Gerätes. Zum Beispiel kann die Zeit eingestellt werden, bis zu der gekühlt werden soll, sowie die Kühltemperatur.

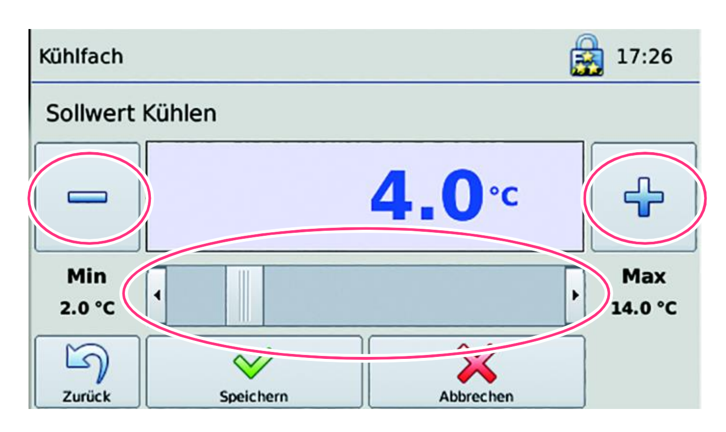


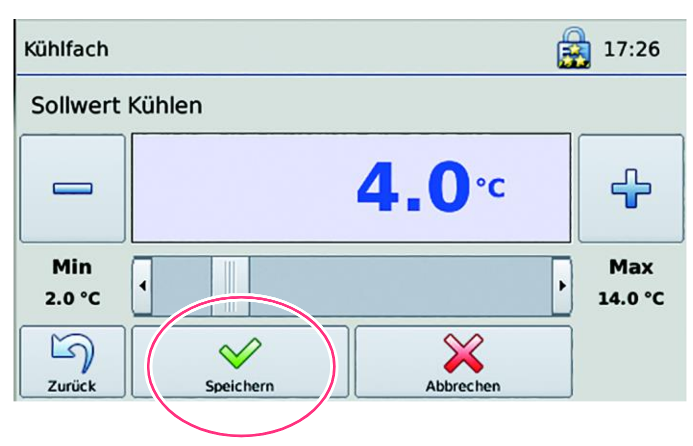

### Temperatur und Zeit einstellen

- Tippen Sie auf das Symbol '**Thermometer**', um die Temperatur einzustellen.

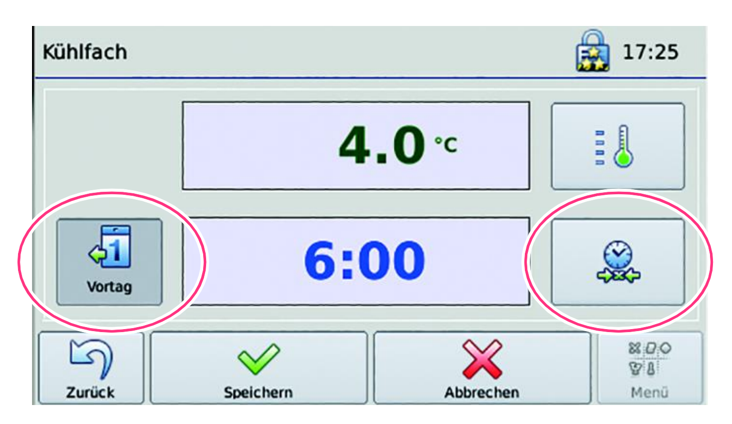


- Stellen Sie die Temperatur durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+** - **Tasten** ein.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.



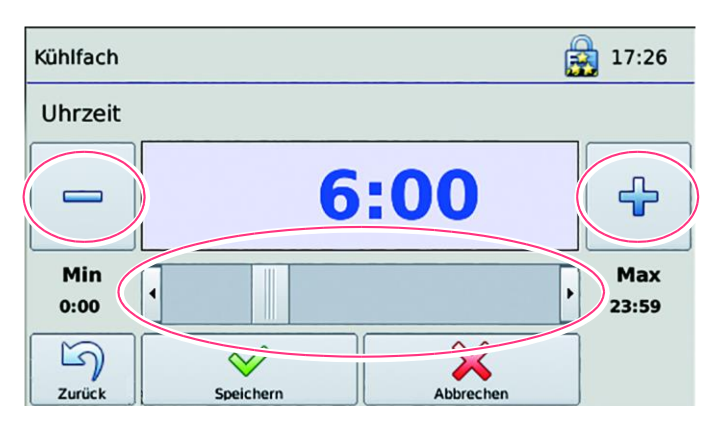

- Tippen Sie auf das Symbol '**Uhr**', um die Zeit einzustellen.

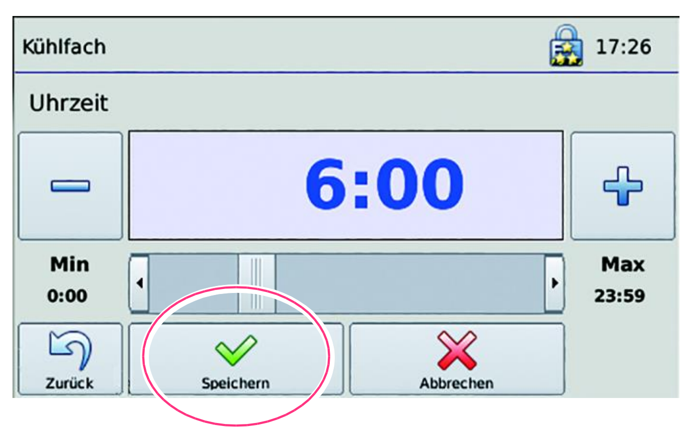



- Wenn das Kühlfach bereits am Vortag, beispielsweise um 18:00 Uhr aktiviert werden soll, stellen Sie die entsprechende Zeit ein. Tippen Sie auf die Schaltfläche '**Vortag**'.
- Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+** - **Tasten** ein.

  Das Kühlfach schaltet sich am Vortag der ausgewählten Wochentage um 18:00 Uhr ein.

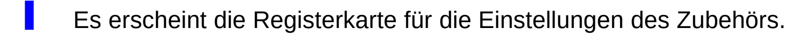
- Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.
  - Der Wert ist gespeichert.



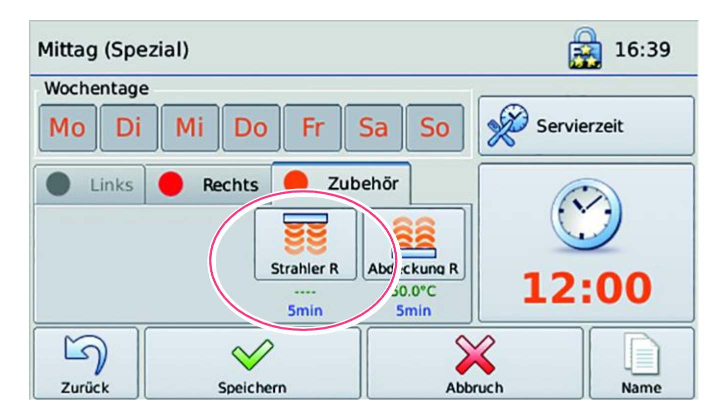




### Einstellungen für das Zubehör

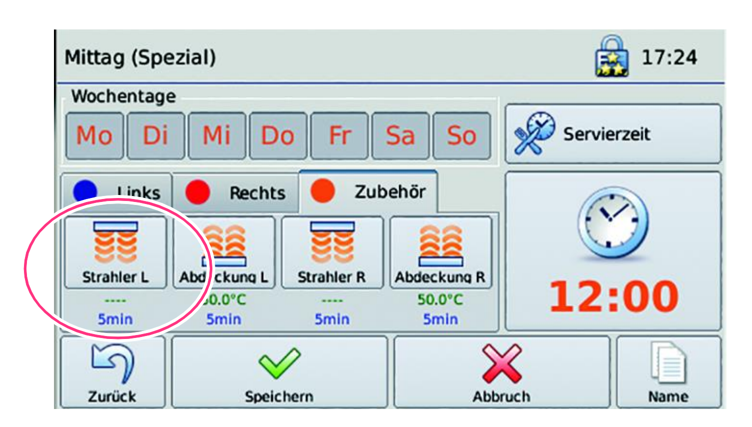
- Tippen Sie auf die Registerkarte mit dem Symbol **‘Zubehör**’.



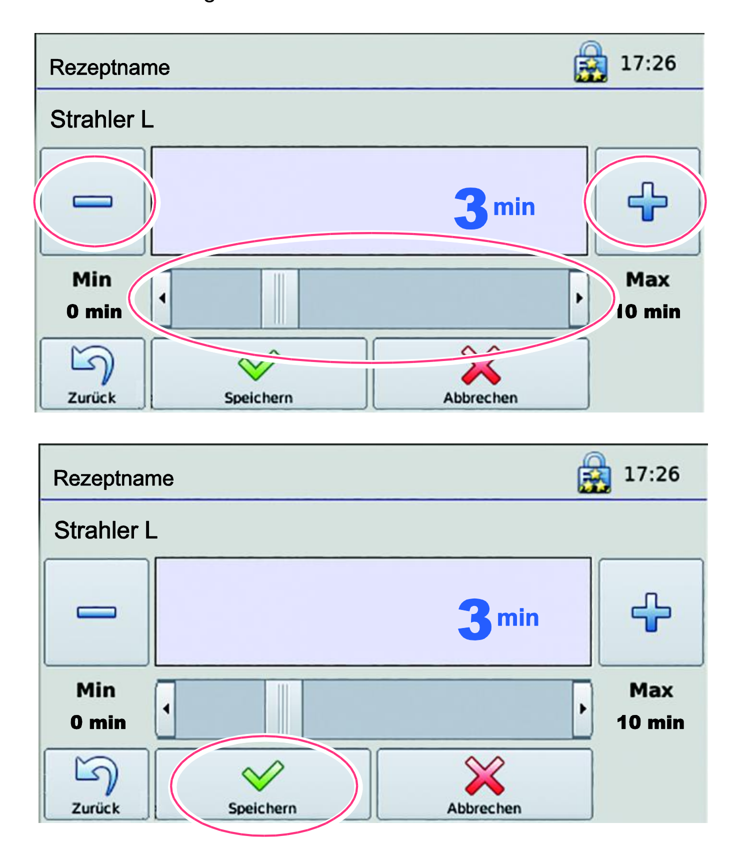
  - Es erscheint die Registerkarte für die Einstellungen des Zubehörs.



➢ Tippen Sie auf das Symbol für das jeweilige Zubehör und halten es circa 5 Sekunden.




➢ Stellen Sie die gewünschte Vorlaufzeit ein.



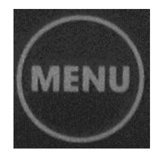

▌ Das ausgewählte Zubehör startet um die eingegebenen Minuten vor der Servierzeit.

➢ Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.

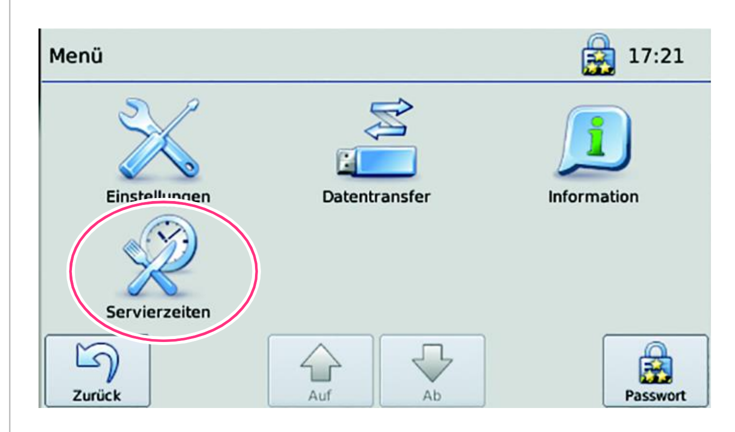
▌ Im Display werden unter dem Symbol für das jeweilige Zubehör die eingestellten Werte angezeigt.

## 8.3.2 Servierzeit-Ablaufprogramm aktivieren / deaktivieren

Es ist möglich, dass mehrere Servierzeit-Ablaufprogramme für die gleiche Servierzeit angelegt werden. Deshalb muss jeweils ein Programm aktiviert, und die anderen deaktiviert werden.




- Tippen Sie in der auf das Symbol **'Servierzeiten'**.



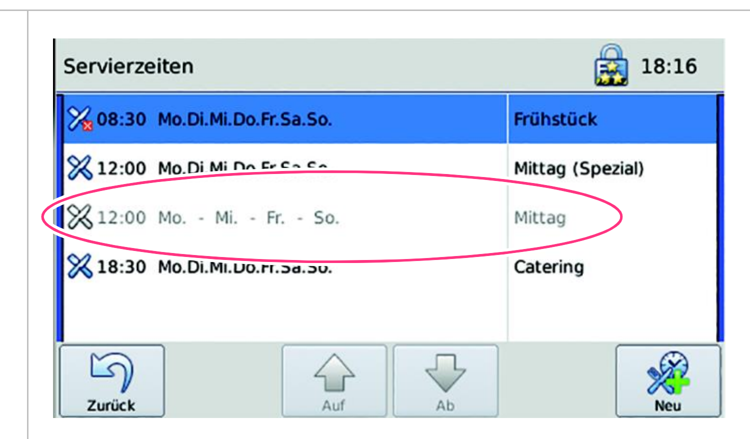




- Tippen Sie auf die Schaltfläche für das Servierzeit-Ablaufprogramm, das aktiviert oder deaktiviert werden soll.
  - Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.




- Tippen Sie auf **'Aktivieren/Deaktivieren'**.




Deaktivierte Servierzeit-Ablaufprogramme werden hellgrau dargestellt.

## 8.4 Benutzer, Benutzerrechte und Passwortschutz

Bestimmte Funktionen dürfen nur Personen mit entsprechenden Qualifikationen und Berechtigungen ausführen. Deshalb muss sich jeder Benutzer an der Regiostation anmelden. Der Zugang für den jeweiligen Benutzer ist passwortgeschützt.

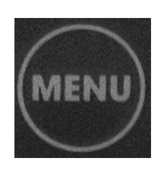
Es gibt 4 Passwort-Ebenen.

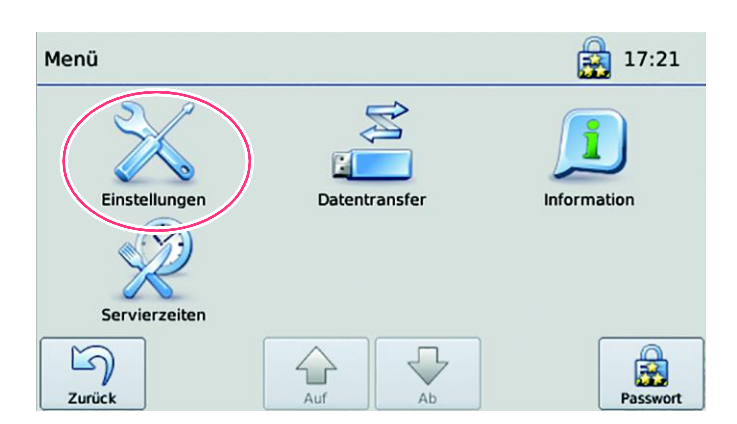
- Ebene 1: Administrator Symbol
- Ebene 2: Küchenchef Symbol Schloss mit 3 Sternen
- Ebene 3: Arbeitsverantwortlicher Symbol Schloss mit 2 Sternen
- Ebene 4: Anwender Symbol Schloss ohne Stern

Jeweils der Inhaber der höheren Passwortebene bestimmt die Rechte für die dadrunter liegende Passwortebene.

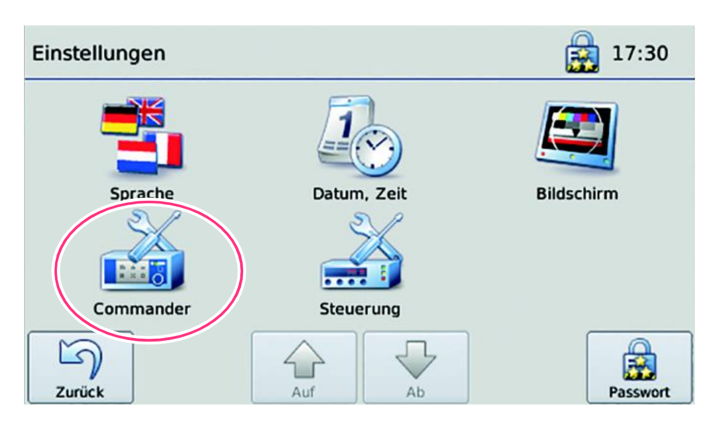
Die Benutzer und deren Rechte werden verwalten Sie im Menü Benutzerverwaltung.

**So gelangen Sie in das Menü Benutzerverwaltung:**




➢ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Einstellungen**’.




➢ Tippen Sie auf das Symbol **'Commander'**.




➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Benutzerverwaltung**'.

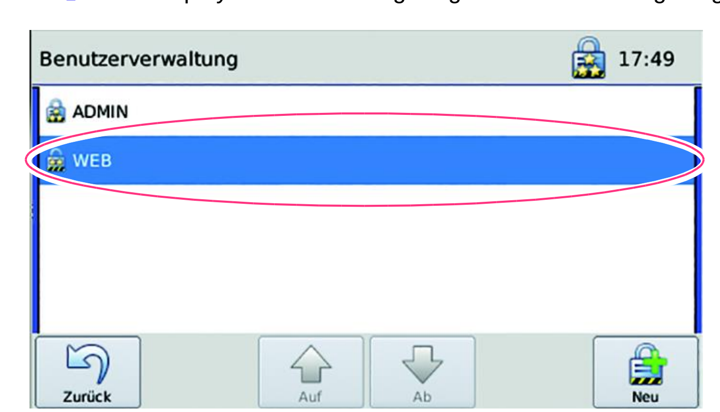
## 8.4.1 Das Passwort für einen Benutzer festlegen

Die Bildschirmseite '**Benutzerverwaltung**' wird angezeigt.



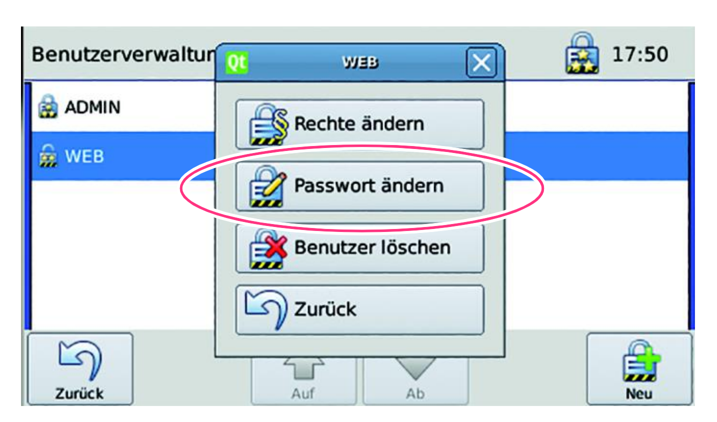

➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Benutzer**'.

Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.



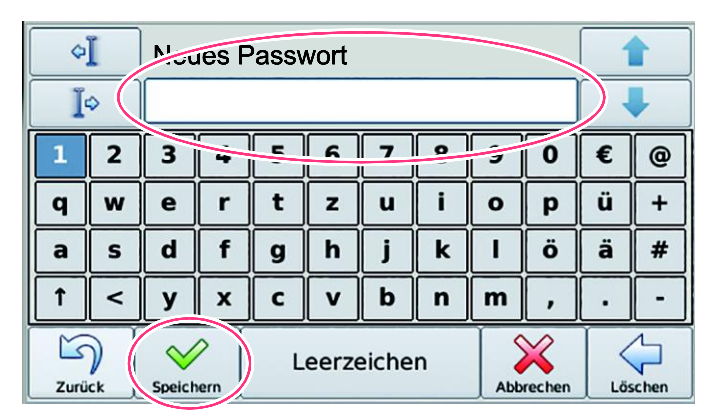

- Tippen Sie auf die Schaltfläche für den Benutzer, dessen Passwort geändert werden soll.

Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.

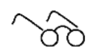



- Tippen Sie auf '**Passwort ändern**'.

Es erscheint das Dialogfeld '**Neues Passwort**'.




- Geben Sie das neue Passwort ein.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

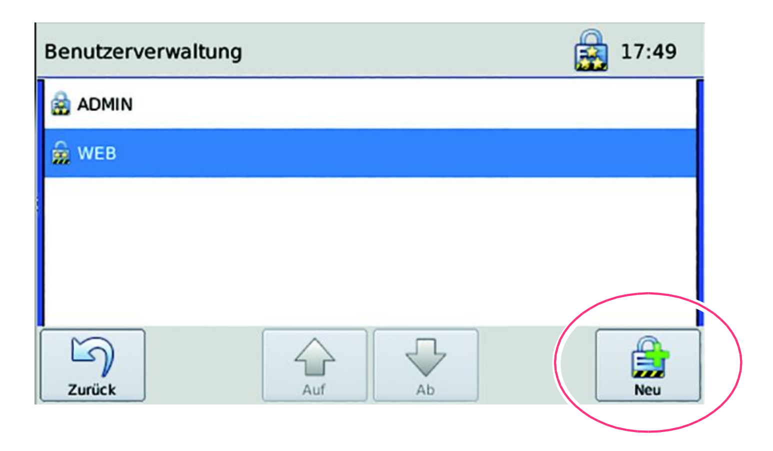


*Siehe 'Pflichten des Betreibers', Seite 16*

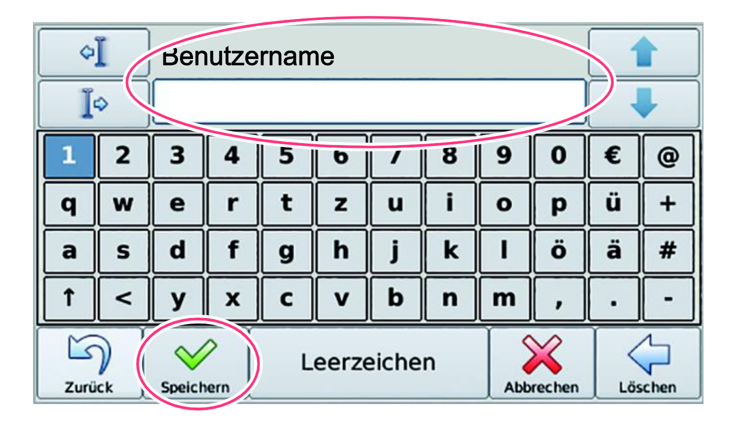
## 8.4.2 Einen neuen Benutzer eintragen




- Tippen Sie auf das Symbol ‘**Benutzer**’.
  - Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.




- Tippen Sie auf die Schaltfläche mit dem Schloss.
  - Es erscheint das Dialogfeld “**Benutzername**“.



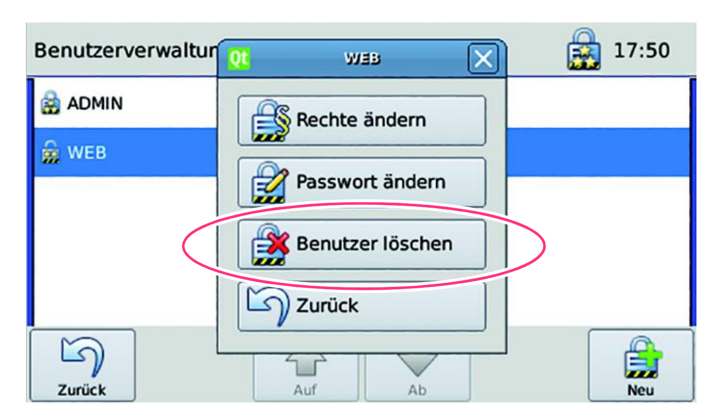

- Geben Sie den Namen des neuen Benutzers ein.
- Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.

## 8.4.3 Einen Benutzer löschen




➢ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Benutzer**’.

Im Display werden die eingetragenen Benutzer angezeigt.




➢ Tippen Sie auf die Schaltfläche ‘**Benutzer löschen**’.

Der Benutzer wird sofort gelöscht.



### Anwendertipp

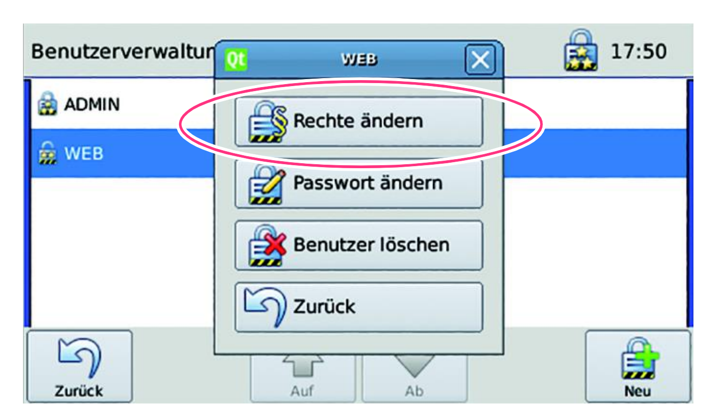
Bei Löschung des ADMIN hat der Kundendienst keinen Zugriff bei fehlendem Passwort eines Benutzers.

▶ Löschen Sie nie den Administrator ‘ADMIN’ und bewahren so den Zugriff auf den Commander.

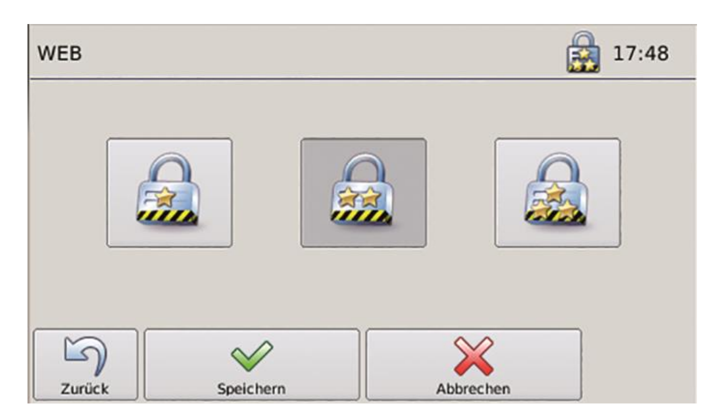
## 8.4.4 Das Passwortlevel für die einzelnen Benutzer festlegen oder ändern




- Tippen Sie auf das Symbol '**Benutzer**'.
  - Im Display erscheint das Auswahlfeld für mögliche Aktionen.

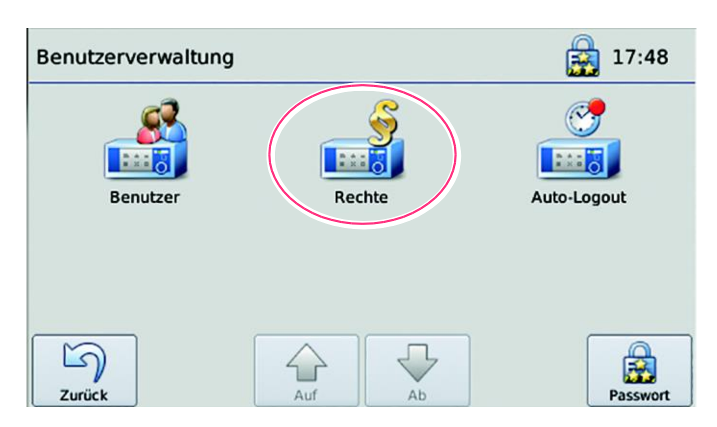



- Tippen Sie auf '**Rechte ändern**'.
  - Die Bildschirmseite für die Zuweisung des Passwortlevel für den Benutzer erscheint.

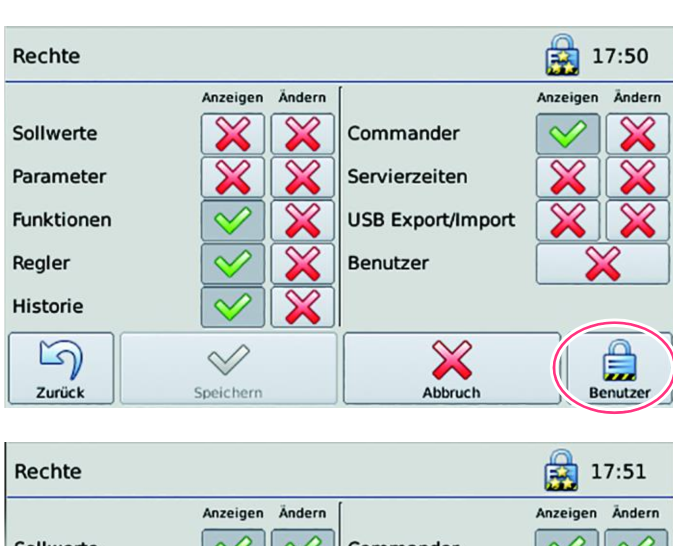



- Tippen Sie auf das Optionsfeld für den jeweiligen Passwortlevel.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

## 8.4.5 Die Rechte für die Passwortlevel festlegen oder ändern




- ➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Rechte**'.
  - Im Display erscheint das Dialogfeld **Rechte**







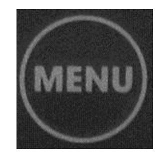
- ➢ Tippen sie auf das Optionsfeld **Benutzer**, um die Rechte für die verschiedenen Passwortlevel angezeigt zu bekommen.
- ➢ Tippen Sie auf die Optionsfelder mit dem roten Kreuz oder den grünen Haken, um die einzelnen Rechte für **Anzeigen** und **Ändern** zuzuweisen.
- ➢ Tippen Sie auf '**Speichern**'.

Wenn Sie die Bildschirmseite ohne speichern verlassen möchten:

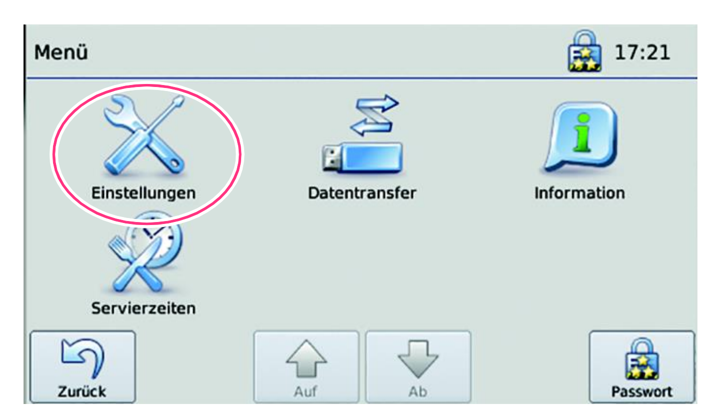
- ➢ Tippen Sie auf '**Abbruch**'.

### 8.4.6 Auto-Logout einstellen

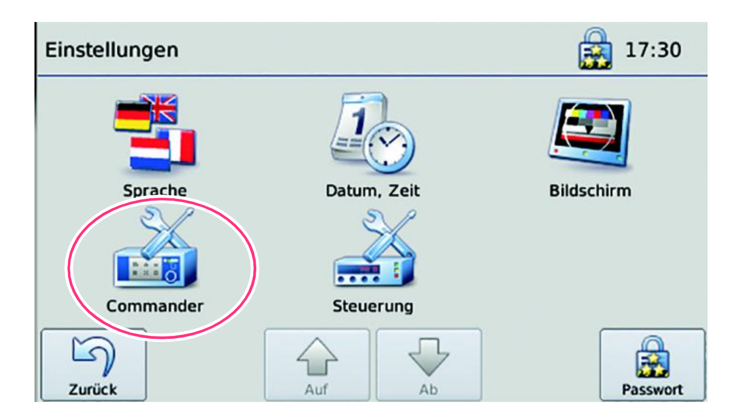
Um den Zugriff unbefugter Personen auf die Steuerung der Regiostation zu verhindern, wird jeder angemeldete Benutzer nach einer bestimmten Zeit ausgeloggt. Die Werkseinstellung ist 0.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.



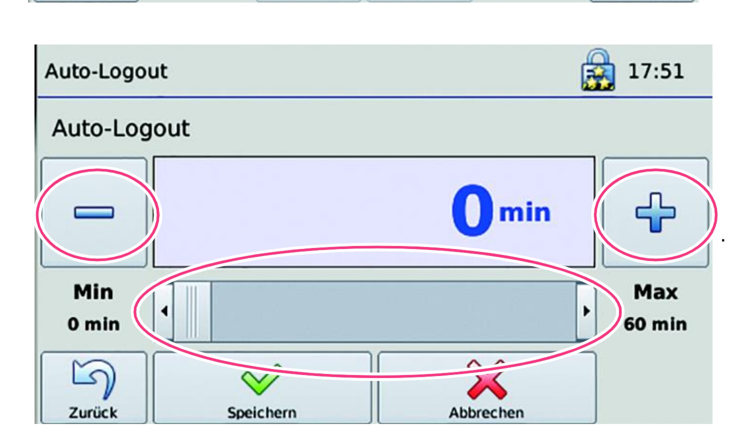

- Tippen Sie auf das Symbol '**Commander**'.



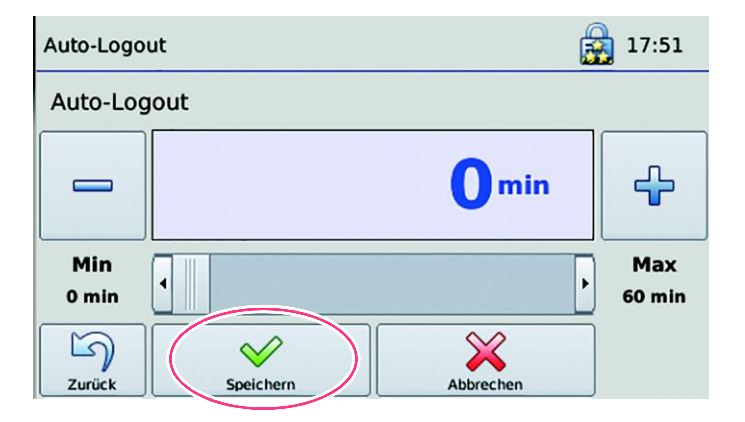

- Tippen Sie auf das Symbol '**Benutzerverwaltung**'.



- Tippen Sie auf das Symbol '**Auto-Logout**'.




- Stellen Sie mit den + - Tasten oder mit dem Schiebebalken die Zeit ein, nach der ein angemeldeter Benutzer automatisch ausgeloggt wird.




- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

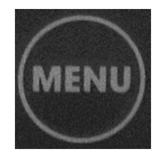
## 8.5 Rezepte oder Historie auf den PC übertragen

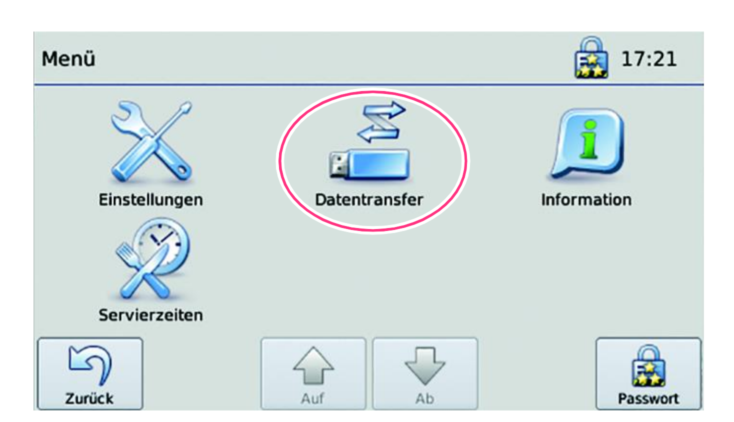
**USB-Schnittstelle**

Parameter und Messdaten sind per USB-Stick übertragbar.




- Öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite neben dem Touchscreen.
- Verbinden Sie die Regiostation mittels der USB-Schnittstelle mit dem Datenträger.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Datentransfer**'.

▌ Die Bildschirmseite ‘**USB Export/Import**’ erscheint.



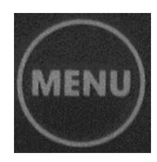
➢ Tippen Sie auf das Symbol für die gewünschte Datenübertragung.

▌ Das Meldungsfeld für die Fortschrittsanzeige der Datenübertragung erscheint.

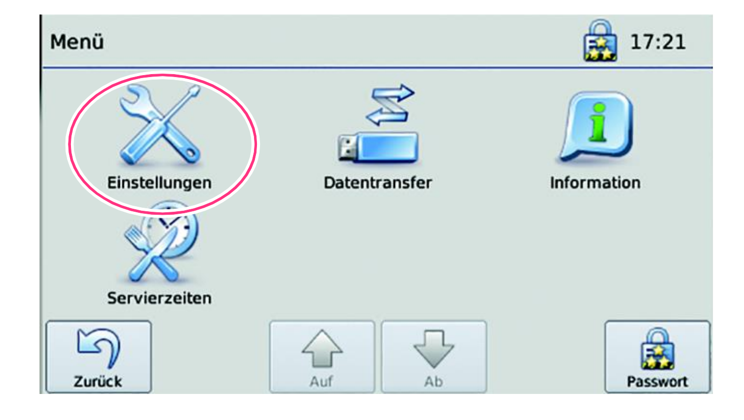



➢ Warten Sie, bis der Ablaufbalken 100% anzeigt.

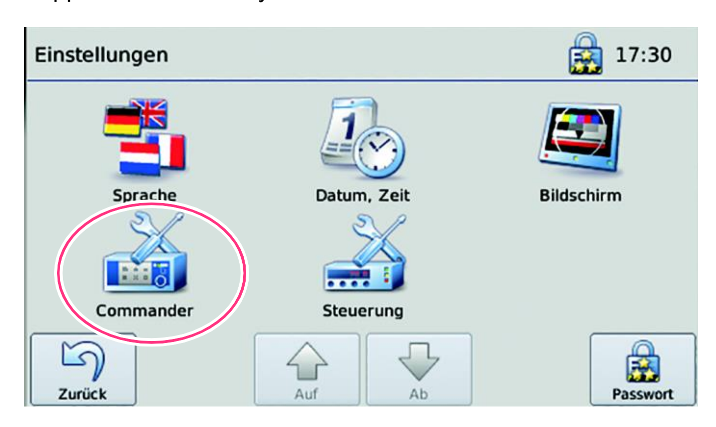
## 8.6 Aufzeichnungs-Intervalle festlegen




➢ Tippen Sie auf das Symbol Einstellungen.



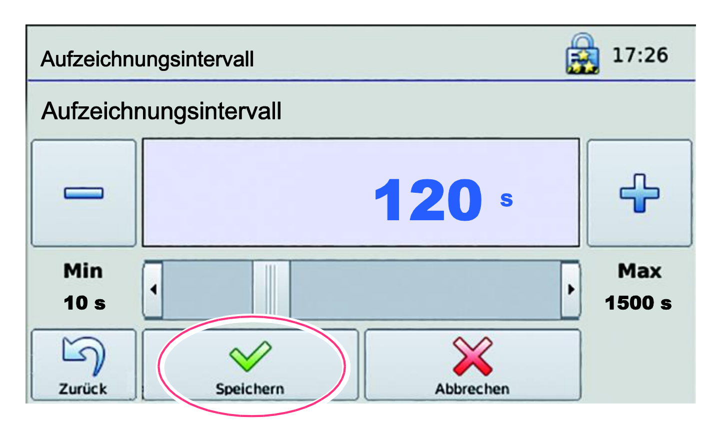
- Tippen Sie auf das Symbol '**Commander**'.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Aufzeichnung**'.




Es erscheint das Dialogfeld '**Aufzeichnungsintervall**'.

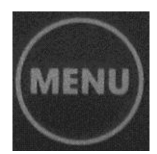



- Stellen Sie die Zeit durch Schieben am **Schiebebalken** oder mit den **+ - Tasten** ein.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

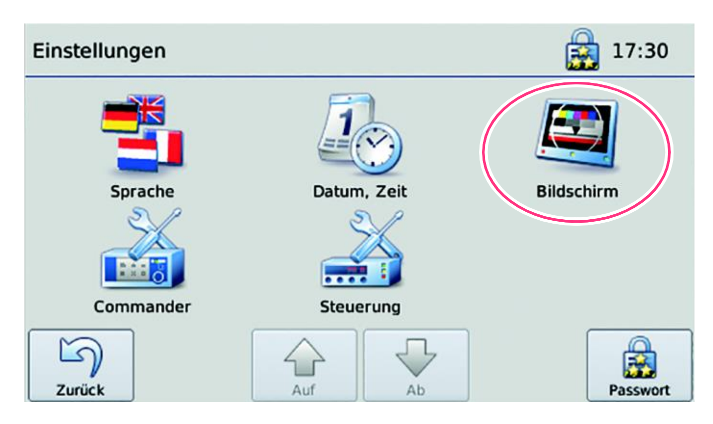
# 8.7 Einstellungen des Displays ändern

## 8.7.1 Helligkeit einstellen

Sie können die Helligkeit des Display für den Normalbetrieb und für den Stromsparbetrieb einstellen.

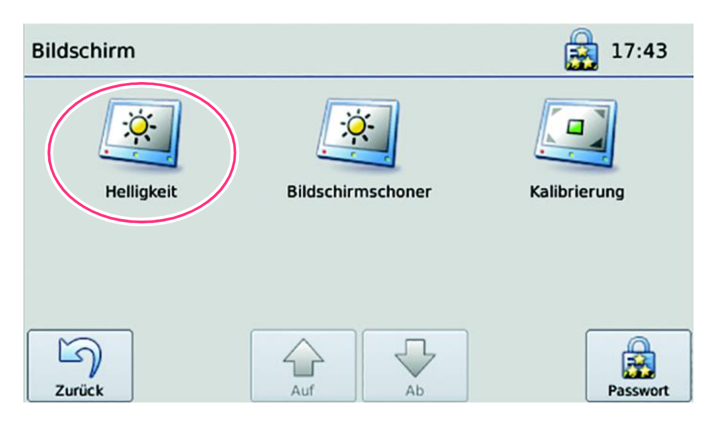



➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.




➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Bildschirm**'.

### Helligkeit für den Normalbetrieb einstellen



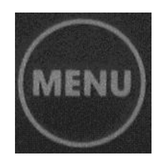

➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Helligkeit**'.

Das Dialogfeld ‘**Helligkeitseinstellung am Tag**’ erscheint.

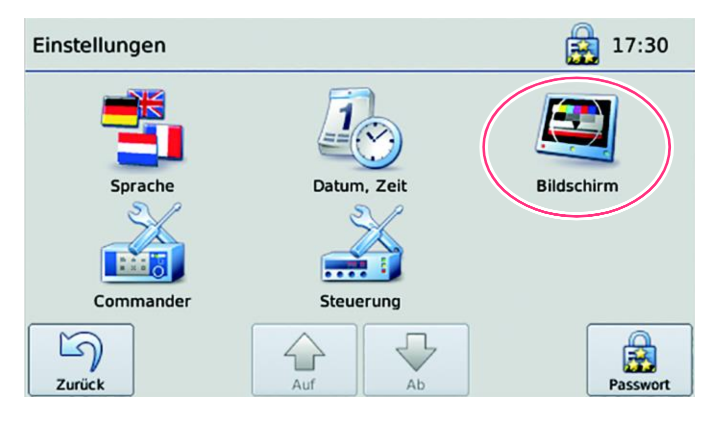
- Tippen Sie das gelbe oder blaue Symbol **Sonne** und halten es, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.

### Helligkeit während des Stromsparbetriebes

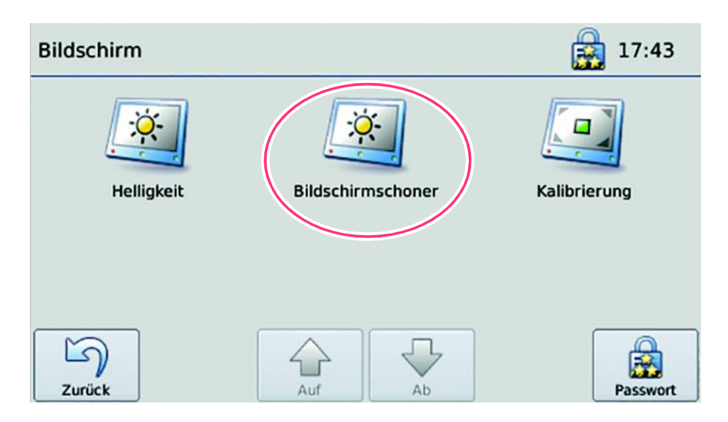
Die Zeit ist einstellbar. Bei Auslieferung des Gerätes ist die eingestellte Zeit ‘0’.




- Tippen Sie auf das Symbol ‘**Einstellungen**’.




- Tippen Sie auf das Symbol ‘**Bildschirm**’.



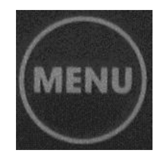

- Tippen Sie auf das Symbol ‘**Bildschirmschoner**’.

Das Dialogfeld '**Helligkeitseinstellung Stromsparbetrieb**' erscheint.

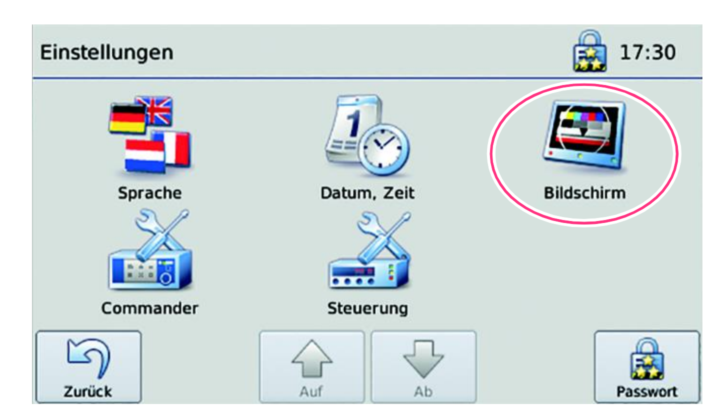
- Tippen Sie das gelbe oder blaue Symbol **Sonne** und halten es, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Tippen Sie auf '**Speichern**'.

### 8.7.2 So kalibrieren Sie das Display

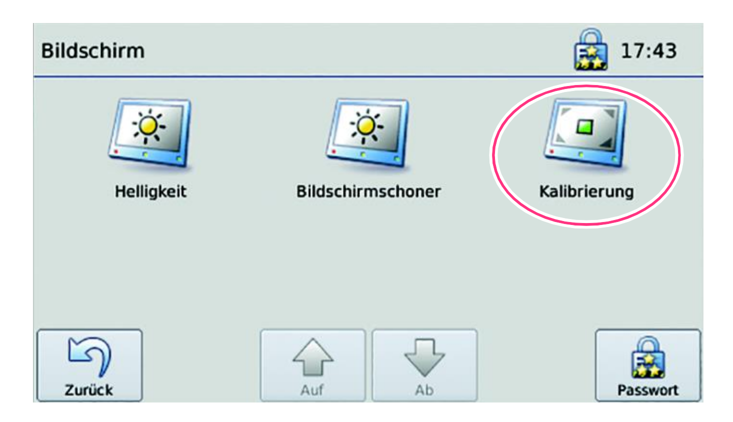
Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Schaltflächen nicht erwartungsgemäß auf Ihre Eingaben reagieren, können Sie das Display neu kalibrieren.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.

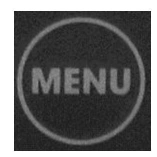



- Tippen Sie auf das Symbol '**Bildschirm**'.

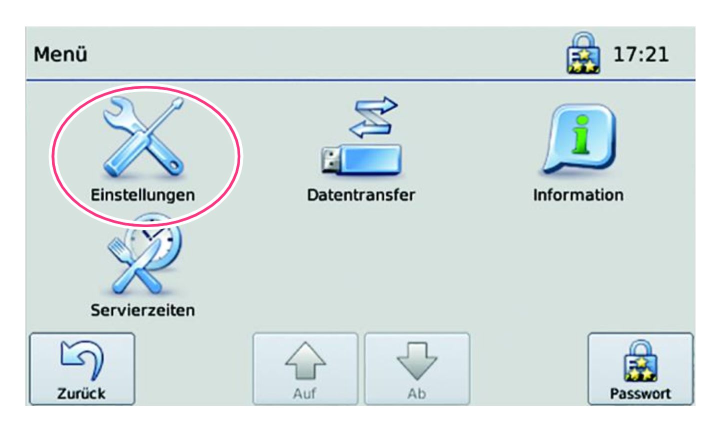



- Tippen Sie auf das Symbol '**Kalibrierung**'.
  - Das Dialogfeld '**Touchscreen-Kalibrierung**' erscheint.
  - Nacheinander erscheint jeweils ein Kreuz zuerst in der oberen linken Ecke, dann in der unteren linken Ecke, in der unteren rechten Ecke, in der rechten oberen Ecke und dann in der Bildschirm-Mitte.
- Tippen Sie möglichst genau auf das jeweils angezeigte Kreuz.
  - Die Einstellungen werden gespeichert.

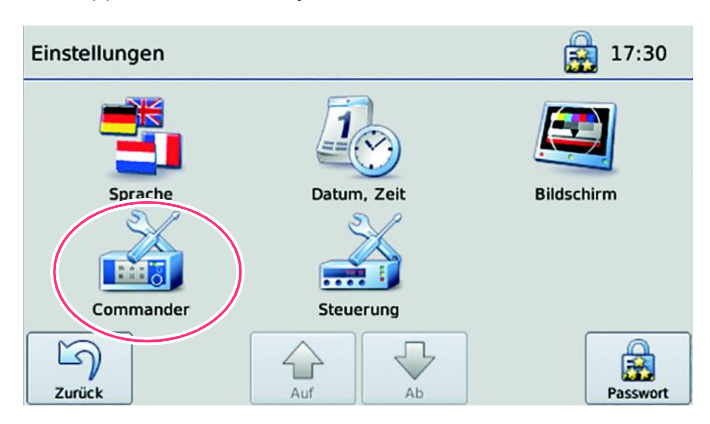
## 8.8 Name der jeweiligen Regiostation eingeben



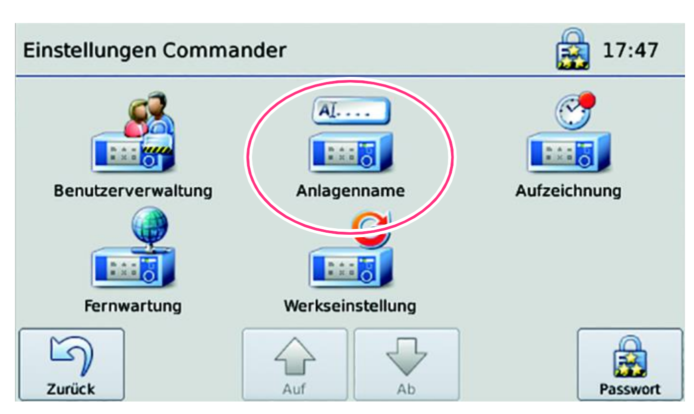

➤ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Einstellungen**’.




➤ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Commander**’.




➤ Tippen Sie auf das Symbol ‘**Anlagenname**’.



- Tippen Sie den Namen ein, zum Beispiel ‘Station 5’.

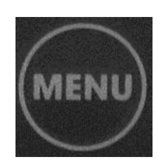


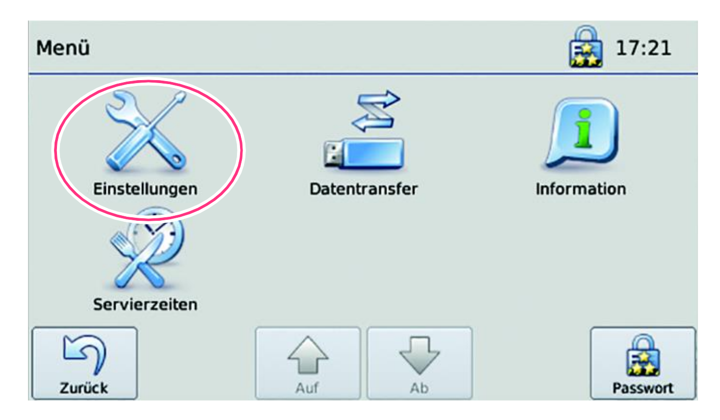

- Tippen Sie auf ‘**Speichern**’.
  - Der Name wird in der Statusleiste oben links angezeigt.



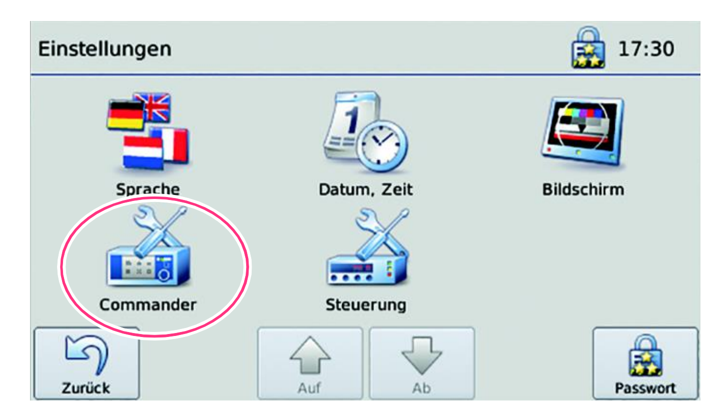
## 8.9 Zurücksetzen auf die Werkseinstellung

Vorgesehen für den Kundendienst bzw. Techniker.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Commander**'.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Werkseinstellung**'.

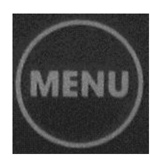
## 8.10 Werte in den Parametern der Steuerung verändern

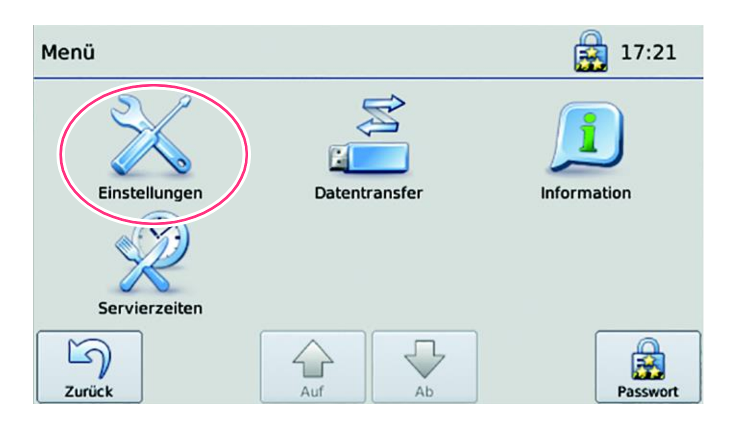
Dieses Menü kann nur vom Administrator der Registation bedient werden.

Jede Regiostation hat einen Parametersatz.

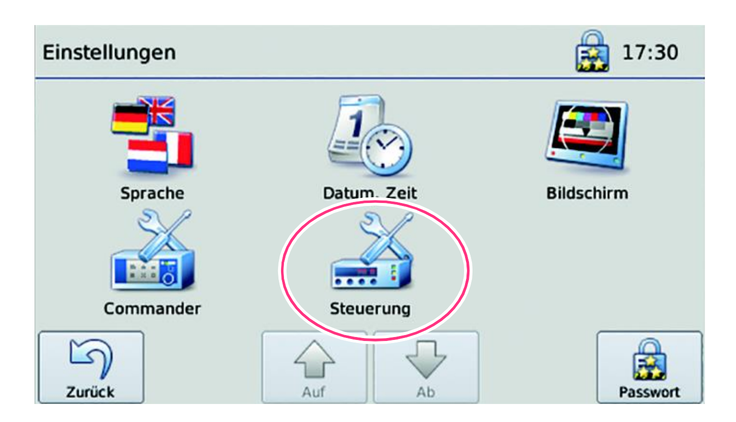
J = vordefinierte Parametersätze, bedeutet J1 = Typ 1, J5 = Typ 5, J7 = Typ 7

Bei Austausch der Steuerung (Commander) nach einer Störung muss der entsprechende Parametersatz geladen werden. Je nach Typ eingeben J1 — J13.



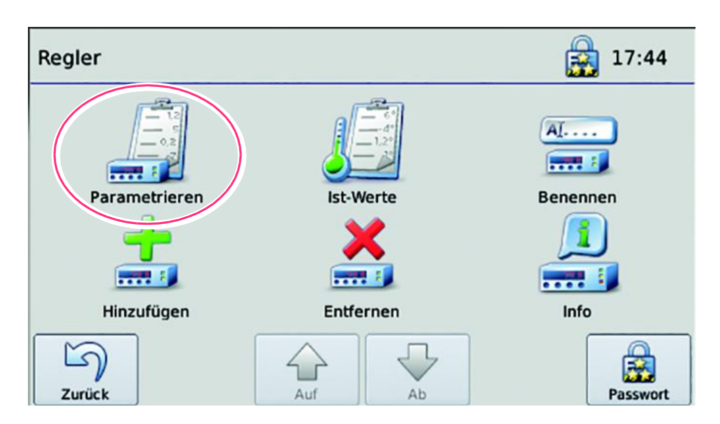

- Tippen Sie auf das Symbol '**Einstellungen**'.




- Tippen Sie auf das Symbol '**Steuerung**'.
  - Die Bildschirmseite '**Regler**' erscheint.

## So ändern Sie die Parameter der Steuerung

- Tippen sie auf der Bildschirmseite '**Einstellungen**' auf das Symbol '**Steuerung**'
- Die Bildschirmseite '**Regler**' erscheint.



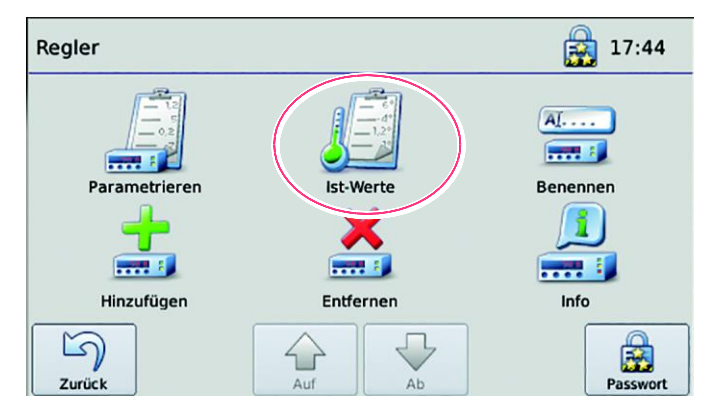

- Tippen Sie auf das Symbol '**Parametrieren**'.
- Das Menü '**Regler wählen**' erscheint.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche für den entsprechenden Regler.
- Ein Ablaufbalken erscheint kurzzeitig.
- Das Dialogfeld für die Änderung der einzelnen Parameter erscheint.

- Zur Übernahme der Werte in den Parametern der Steuerung (Parametersatz) lösen Sie den elektrischen Anschlussstecker, danach wieder einstecken.
  - Der Commander lädt den aktuellen Parametersatz, beispielsweise Typ 5.

## So ändern Sie die Ist-Werte der Steuerung

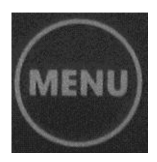
- Tippen Sie auf der Bildschirmseite '**Einstellungen**' auf das Symbol '**Steuerung**'.
  - Die Bildschirmseite '**Regler**' erscheint.

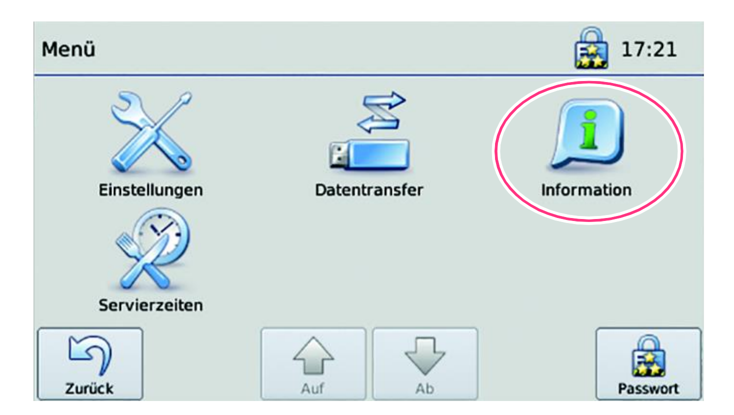




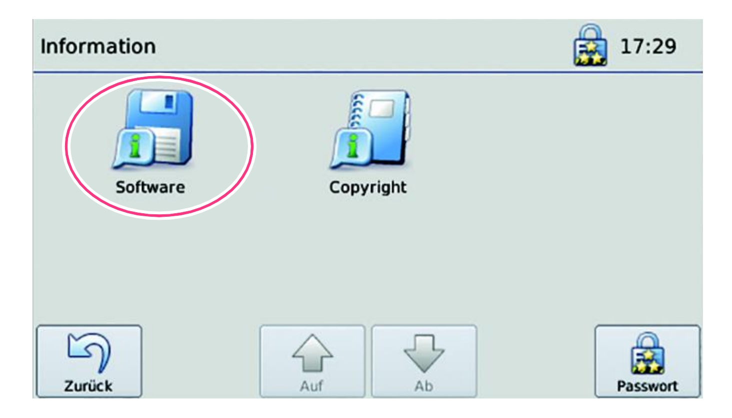

- Tippen Sie auf das Symbol '**Ist-Werte**'.
  - Das Dialogfeld '**Ist-Werte**' erscheint.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche für den entsprechenden Regler.
  - Die 'Ist-Werte' werden angezeigt, beispielsweise Regenerierfach, einzelne Fühler..

## 8.11 Informationen über die Software abrufen



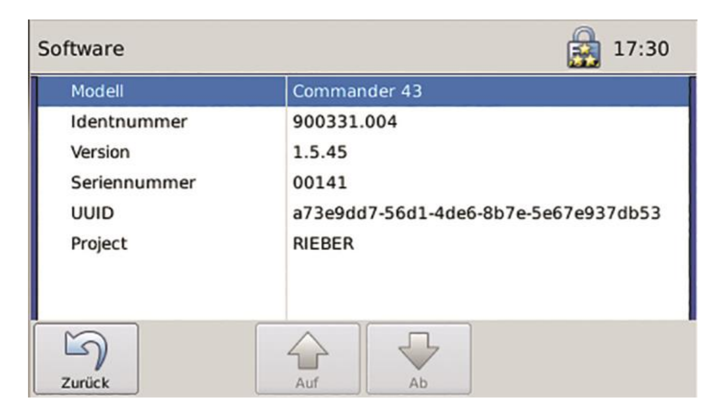




➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Information**'.




➢ Tippen Sie auf das Symbol '**Software**'.

▌ Die Informationen zur Software werden angezeigt.



# 9 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel 'Allgemeine Sicherheitshinweise'.

## 9.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

### 9.1.1 Vermeiden Sie Gefahren durch heiße Teile oder Bereiche





**WARNUNG!**

Am Gehäuse, der Tür, der Heizung etc. kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

### 9.1.2 Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität



**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Trennen Sie vor jeder Reinigung die Netzverbindung.
- Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Bediengerät oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie das Gerät mitsamt Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Elektrisch betriebene Geräte unter rauen Bedingungen sollten geprüft werden. Lassen Sie das Gerät **mindestens alle 6 Monate** [1] durch eine Elektrofachkraft prüfen.



[1] Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

### 9.1.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Beachten Sie beispielsweise ‘Nicht spülmaschinengeignet’ oder ‘Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen’.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche oder Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- Halten Sie die Instruktionen laut Produktkennzeichnung ein.

## 9.2 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen



**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



**Anwendertipp**

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
  - Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

## 9.3 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 9.4 Bediengerät reinigen



**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden. Feuchtigkeit kann in das Gehäuse eindringen und die Steuerung beschädigen. Desinfektionsmittel könnte das Display beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem **weichen, kratzfreien Tuch**. Bedarfsweise leicht feucht, nicht nass abwischen.

## 9.5 Dichtung reinigen

- Verschmutzte Dichtung reinigen. Zum Reinigen eignet sich eine **heiße**, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

## 9.6 Rollen reinigen



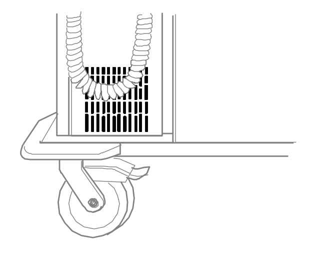
**ACHTUNG**

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden. Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann zum Beispiel das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.

- Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit **einem weichen Tuch** trockenreiben.

## 9.7 Lüftungsgitter reinigen

Detail



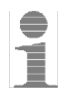


**WARNUNG!**

Brandgefahr. Flusen im Lüftungsbereich können einen Wärmestau und hierdurch einen Brand bewirken.

- Lüftungsgitter am Kühlgerät sauber halten. Reinigen Sie bedarfsweise mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

## 9.8 Kühlfach abtauen



**Anwendertipp**

Das Gerät kann vereisen.

- Bei erkennbarer Vereisung das Gerät abtauen.
- Anschließend reinigen.

## 9.9 Füllstand Kältemittel prüfen lassen



**Anwendertipp**

Die Einrichtung zum Kühlhalten / Kühlen kann Kältemittel verlieren. Der Verlust von Kältemittel kann eine verminderte Kühlleistung bewirken bis hin zum Sachschaden.

- Der Hersteller empfiehlt eine jährliche Kontrolle durch eine Kältefachkraft.

## 9.10 Gerät bedarfsweise desinfizieren

- Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

## 9.11 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

# 10 Betriebsstörungen/Service

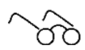


**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

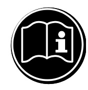
- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- Der Umgang mit Kältemittel ist nur durch eine Kältefachkraft zulässig.

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Display leuchtet nicht | Gerät nicht korrekt angeschlossen<br>Keine Stromversorgung | ➢ Elektrischen Anschluss inspizieren.<br>➢ Bauseitige elektrische Sicherung inspizieren.<br># Bedienpersonal |
| | Elektrischer Anschlussstecker / Elektrokabel defekt | ➢ Anschlussstecker abziehen und Gerät sperren. Reparatur<br># Elektrofachkraft |
| Kühlung nicht ausreichend | SOLL-Temperatur falsch eingestellt | ➢ Inspizieren<br># Bedienpersonal |
| | Gerät wurde unsachgemäß transportiert | ➢ Gerät ausschalten. Circa eine Stunde abwarten. Erneut einschalten.<br># Bedienpersonal |
| | Lebensmittel ist nicht ausreichend vorgekühlt | ➢ Inspizieren<br># Bedienpersonal |
| | Gerät wurde mit warmen oder nicht ausreichend vorgekühlten Speisen befüllt | ➢ Regiostation korrekt befüllen.<br># Bedienpersonal |
| | Zu wenig Kältemittel im Gerät | ➢ Reparatur. Kältemittel auffüllen.<br># Kältefachkraft<br># Rieber-Service oder Vertragspartner |
| Licht-/Wärmestrahler defekt | Defekt | ➢ Reparatur<br># Elektrofachkraft |
| Rolle defekt | Verschleiß, Beschädigung | ➢ Erneuern<br># Fachkraft für Mechanik |

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
| --- | --- | --- |
| Störungsmeldung, automatischer Ablauf unterbrochen | Defekt | ➢ Reparatur<br># Rieber-Service oder Vertragspartner |
| | Unterbrechung der Stromversorgung von mehr als 10 Minuten | ➢ Passwort und neue Servierzeit eingeben<br># Bedienpersonal<br> *Seite 38* |
| Tastenbefehle werden nicht richtig angenommen, falsche Buchstaben erscheinen bei der Eingabe | Bildschirm nicht richtig eingestellt | ➢ Bildschirm kalibrieren<br># Bedienpersonal mit Rechten der Ebene 2 |

## Kundendienst, Ersatzteile

*Siehe im Internet http://www.rieber.de*



**WICHTIG**

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkkundendienst.

## Entsorgung des Gerätes



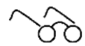
Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recycelt werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

➢ **WARNUNG!** Erstickungsgefahr beim Einschließen in das Gerät. Sichern Sie das Gerät vor Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten. Hierzu den Türverschluss zerstören.

# 11 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,



*Siehe Kapitel 'Verwendungszweck', Seite 13*

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen" der Rieber GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke

# 12 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

### EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte

- Regiostation Typ 1, Typ 2, Typ 3, Typ 4, Typ 5, Typ 6, Typ 7, Typ 8, Typ 9, Typ 10, Typ 11, Typ 12, Typ 13

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befinden.

### EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Hiermit erklärt die Firma Rieber GmbH & Co. KG, dass sich die Produkte

- Regiostation Typ 1, Typ 2, Typ 3, Typ 4, Typ 5, Typ 6, Typ 7, Typ 8, Typ 9, Typ 10, Typ 11, Typ 12, Typ 13

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU befinden.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

# 13 Register

## 14 Adresse des Herstellers

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de